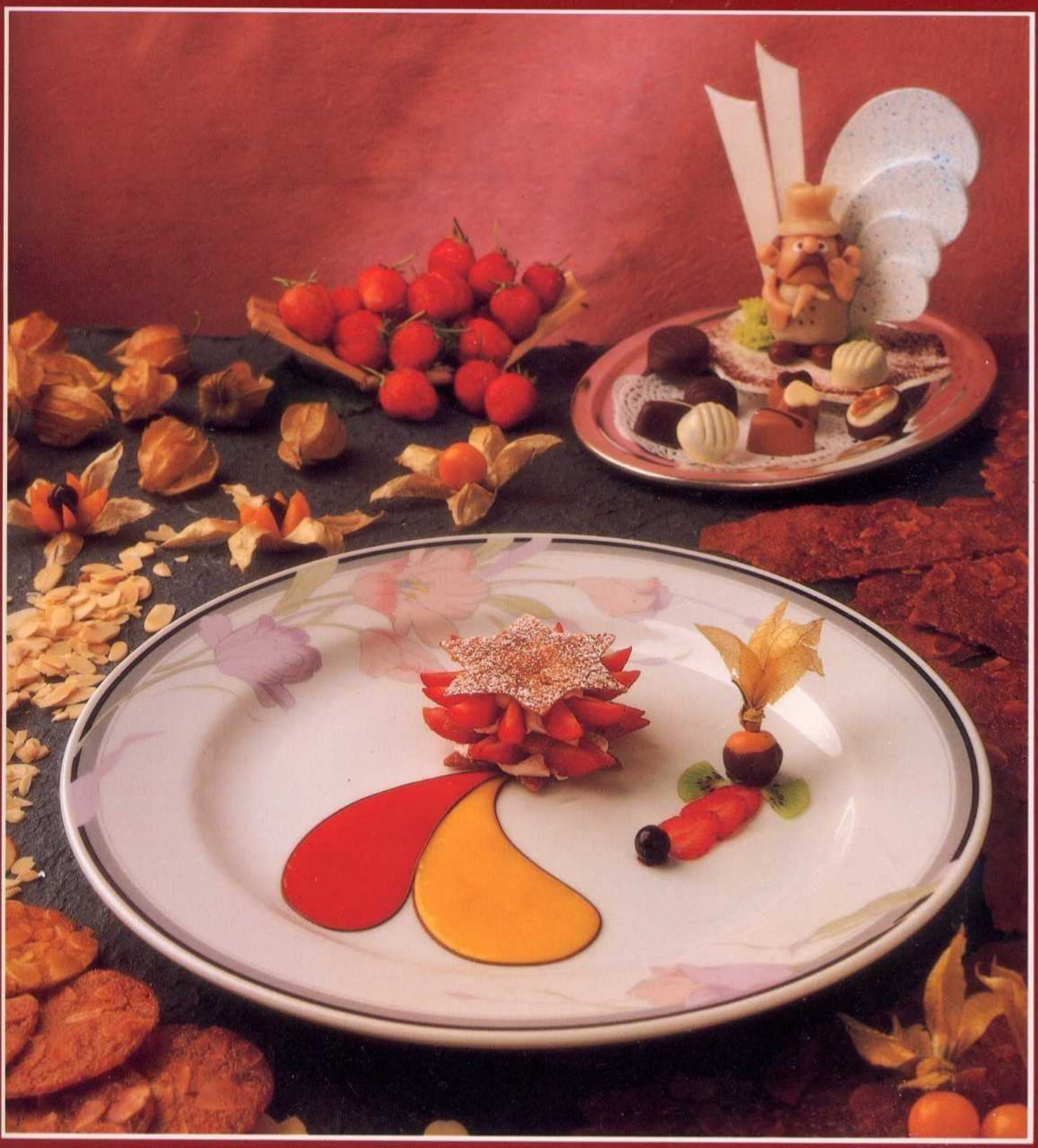
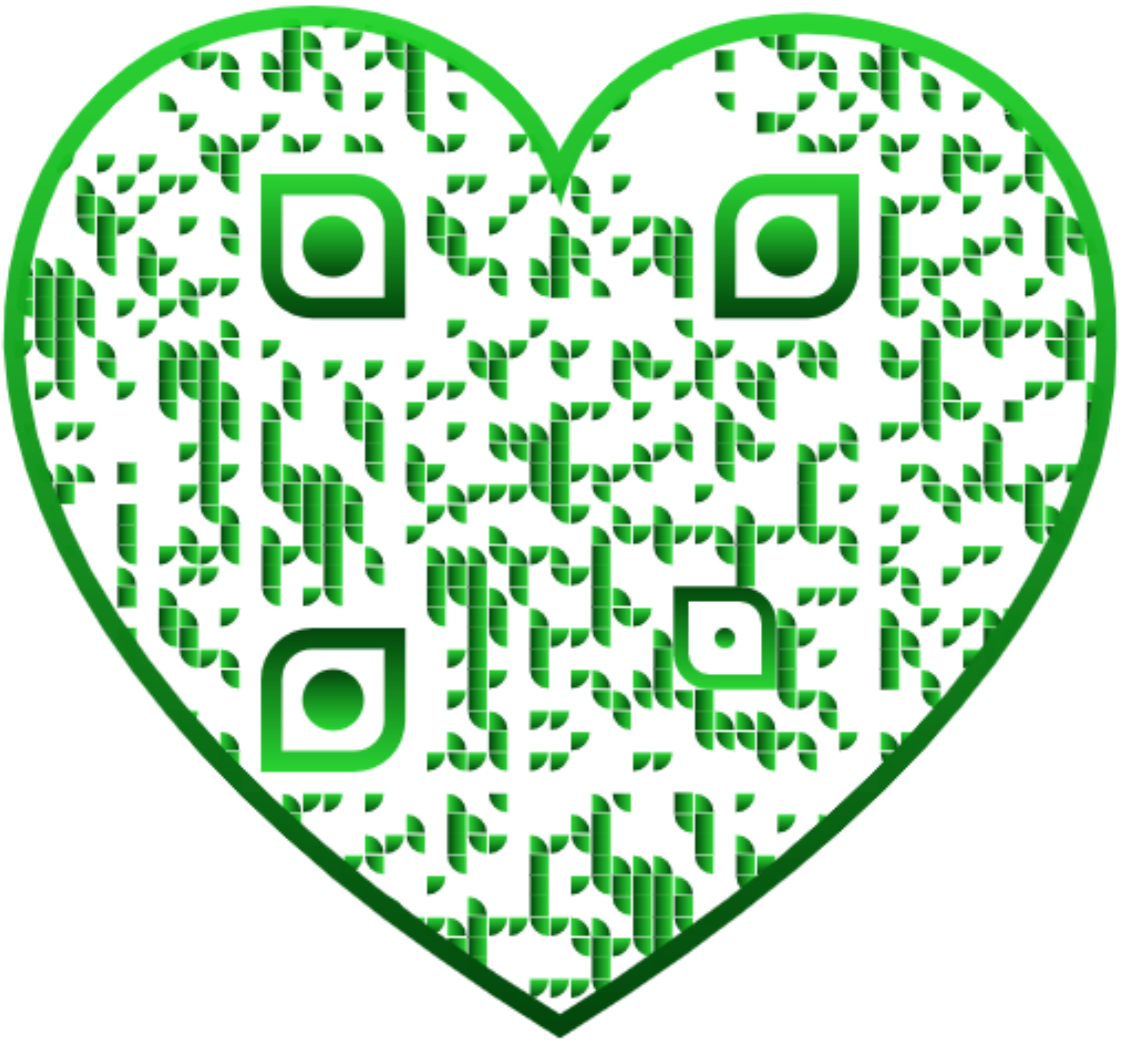
DESSERT

AU CREUX DE L'ASSIETTE



Lionel Raiffort · François Tatté



DESSERT

AU CREUX DE L'ASSIETTE

Lionel Raffort · François Tutté

Published by Marsfield Trading Ltd.
Copyright © 1992 : François Tatté & Lionel Raiffort
ISBN 974-88778-0-9
Dépôt légal : Mai 1992
Editorial and production by K P Publishing Services Co., Ltd.
Layout and design by Kit Amorn
Photography by Tony Hanscomb, First Frame Productions
Printed in Thailand
by
SIRIVATANA INTERPRINT CO., LTD.

ALL RIGHTS RESERVED.
No part of this publication may be reproduced, translated, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means - electr
mechanical photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of the publisher.

DESSERT

AU CREUX DE L'ASSIETTE

Lionel Raiffort • François Tatté

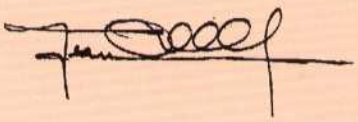
C'est un plaisir pour moi que d'avoir à préfacer ce superbe ouvrage, réalisé par deux jeunes pâtissiers français expatriés à l'autre bout du monde.

La recherche et l'habileté professionnelle, dont ont fait preuve ces deux Compagnons du Devoir du Tour de France, témoignent d'une formation et d'un perfectionnement de haut niveau.

Outre l'originalité des recettes, la finesse des présentations, ce livre a surtout le mérite de faire renaître l'art oublié des prestigieux desserts à l'assiette. Magnifiquement illustré et de consultation aisée, l'ouvrage retiendra indubitablement l'attention de tout professionnel débutant ou expérimenté, soucieux d'enrichir ses connaissances afin de mieux satisfaire la clientèle.

Je souhaite très sincèrement que cette publication bilingue remporte le succès que ses auteurs sont en droit d'espérer.

Jean Millet
Président de la Confédération Nationale
de la Pâtisserie Confiserie Glacerie
de France
M.O.F.



It gives me great pleasure to preface this book by two young pastry chefs working far from their homeland. The high level of research and professionalism, demonstrated by the two authors - both Compagnons du Devoir du Tour de France, is a testimony to their dedication in achieving the highest standards.

The great merit of this book is that together with excellent presentation and original recipes, it provokes new interest in the neglected art of the plate dessert.

Superbly illustrated for easy references, the book will hold the attention of both the amateur and professional keen to increase their knowledge.

I sincerely hope that this dual language publication achieves the success that the authors hope for.

Contents

INTRODUCTION 6

INTRODUCTION 7

ABOUT THE AUTHORS

LES AUTEURS..... 8

PLATE DESSERTS, PETITS-FOURS DISPLAY,
FRUIT AND ICE CARVING

LES DESSERTS A L'ASSIETTE,
LES PRESENTATIONS DE PETITS-FOURS,
LES FRUITS ET GLACES SCULPTES..... 11

TROPICAL FRUITS

LES FRUITS TROPICAUX..... 165

BREAD FOR THE TABLE

LE PAIN EN RESTAURATION..... 181

APPENDIX : BASIC RECIPES 192

ANNEXE : RECETTES DE BASE 200

INDEX : ENGLISH 210

INDEX : EN FRANÇAIS 211

Introduction

We have always been conscious of the need to combine artistry, visual appeal, finesse, and indeed, flavour in the end results of our professional efforts. Dedication to these principles in the creation of the "Dessert à l'Assiette" will encourage its greater appreciation.

So far, our speciality has achieved only limited success in culinary competitions. Its ultimate wider recognition and value of its contribution to our profession as a whole, continue to inspire our work.

In producing this book we have given free rein to our creative expression but with minimal text, supported by the highest standards of full colour photography demanded by the subject. Each dessert described in the following pages has been judged and costed in various proportions for between 10 and 200 guests.

Our travels opened new horizons, providing us with fresh insights and a clearer perception of the great diversity and essentially international nature of cuisine in general, and the Dessert à l'Assiette, in particular. Topics such as Tropical Fruits, Fruit and Ice Carving and Petits Fours Display have all been inspired by our journeys of culinary discovery.

The full creative potential of pastry chefs in world cuisine has yet to be realised. This book is dedicated to providing encouragement and perhaps inspiration to their efforts.

To those who are thus encouraged to explore its epicurean ideas and travel its culinary countries, we wish 'Bon Voyage' and all power to their spatulas.

THE AUTHORS

François Tatté Lionel Raiffort

Introduction

Partant de l'adage que nous devons impérativement allier la beauté, la finesse et le goût dans notre travail, le dessert à l'assiette devient par excellence un nouveau pôle d'attraction.

Cette spécificité de notre profession ayant encore peu fait l'objet de concours culinaires, grandes peuvent être nos inspirations.

Nous avons donc laissé courir notre imagination dans l'exécution de ce livre, richement illustré et de compréhension aisée, nous imposant uniquement de toujours considérer les impératifs de temps et de service. A cette fin, chaque assiette aura été réalisée pour des réceptions de 10 à 200 convives, de façon proportionnelle aux critères de difficulté et de qualité de prestation en fonction des coûts alloués.

Le voyage à l'étranger nous ouvre de nouveaux horizons par une plus grande diversification des marchés, des parfums et des décors. Vous découvrirez sans doute, certaines denrées méconnues, nous avons donc jugé opportun l'adjonction de chapitres tels que "Les Fruits Tropicaux", "Les Glaces et Fruits Sculptés" et "Les Présentations de Petits Fours".

Conscients et persuadés de l'essor que prend actuellement la restauration dans l'univers du pâtissier contemporain; désireux d'apporter notre pierre à l'édification du beau métier qui est le nôtre. Nous espérons sincèrement que ce livre, destiné à tous, répondra à vos attentes et viendra enrichir les connaissances de chacun, par une idée, ou un tour de main ignoré jusqu'à ce jour.

Bonne lecture, bon courage, à vos spatules.

LES AUTEURS

Tatté François Raiffort Lionel

About The Authors

A book, by definition requires an author. *Dessert au Creux de l'Assiette* is the result of the culinary skills and creative inspiration of two young French pastry chefs, Lionel Raiffort and François Tatté, Compagnons du Devoir du Tour de France.

From similar backgrounds of family involvement in baking and pâtisserie, the two Frenchmen have pursued careers that have crossed and coincided and taken them from Brussels to Bangkok, Paris to Phuket, Montpellier to Marseille. On the cruise ship *Mermoz* they were exposed to the cultures and cuisines of a host of diverse countries. Time ashore in China, South Korea, Tanzania and Togo provided the two chefs a vital counterpoint to the European perspective that came from their early travels.

It was in Marseille in 1981 as members of the "Association Ouvrière des Compagnons du Devoir du Tour de France" that they first met and their friendship began.

Lionel Raiffort Born in Nantes in November, 1964, Lionel has already acquired an impressive diversity of professional experience and qualifications. His all-round training in the technicalities of his trade has been supplemented by a creative flair and a passion for perfection. Fired by the inspiration of different cultures and the possibility of applying new methods and techniques to his work, Lionel, a recipient of a European Masters Degree, is convinced that future development in his own speciality will be based on international innovation and cooperation.

François Tatté A young man with organizational skills in addition to comprehensive training and experience in all aspects of his profession, François was born in Reims in March,1963. In 1987 he was awarded the Master Pastry Chef diploma.

A natural advocate, François has passed on his skills to students at night school and in 1986 produced a demonstration video on the technique of making chocolate Easter eggs. His co-authorship of this book, a celebration of two young men's pride in their profession, is an ideal opportunity to display his many talents and help to create perhaps, an international "culinary tour de force".

Un livre requiert, par définition, un auteur. *Dessert au Creux de l'Assiette* est le résultat de l'habileté culinaire et de l'inspiration créative de deux jeunes chefs pâtissiers français, Lionel Raiffort et François Tatté, Compagnons du Devoir du Tour de France.

De milieux familiaux semblables, établis dans l'alimentation, ces deux français ont poursuivi des carrières qui ce sont croisées, les emmenant de Nantes à Strasbourg, de Reims à Marseille ainsi que dans quelques pays européens. Des croisières sur le paquebot *Mermoz*, ils ont été influencés par la culture et la cuisine d'une foule de pays divers.

Leur retour à terre fait également rêver : la Chine, la Tanzanie, le Togo et la Corée du Sud leur ont fourni un contrepoint vital de leurs précédentes perspectives européennes. C'est à Marseille, en 1982, au sein de l'Association Ouvrière des Compagnons du Devoir qu'ils se sont rencontrés pour la première fois et que débuta une indissociable amitié.

Lionel Raiffort Né à Nantes en novembre 1964, Lionel a déjà acquis une impressionnante diversité d'expériences professionnelles. A sa formation technique sont venus s'ajouter un flair créatif et une passion de la perfection. Inspiré par différentes cultures et la possibilité d'appliquer

François Tatté (left) and his friend Lionel Raiffort in Bangkok, September, 1991.

François Tatté (à gauche) et son ami Lionel Raiffort à Bangkok, Septembre, 1991.

de nouvelles méthodes et techniques à son travail, Lionel, participant au tout premier Brevet de Maîtrise Européen, est convaincu que le futur développement de sa propre spécialité reposera sur l'innovation et la coopération internationale.

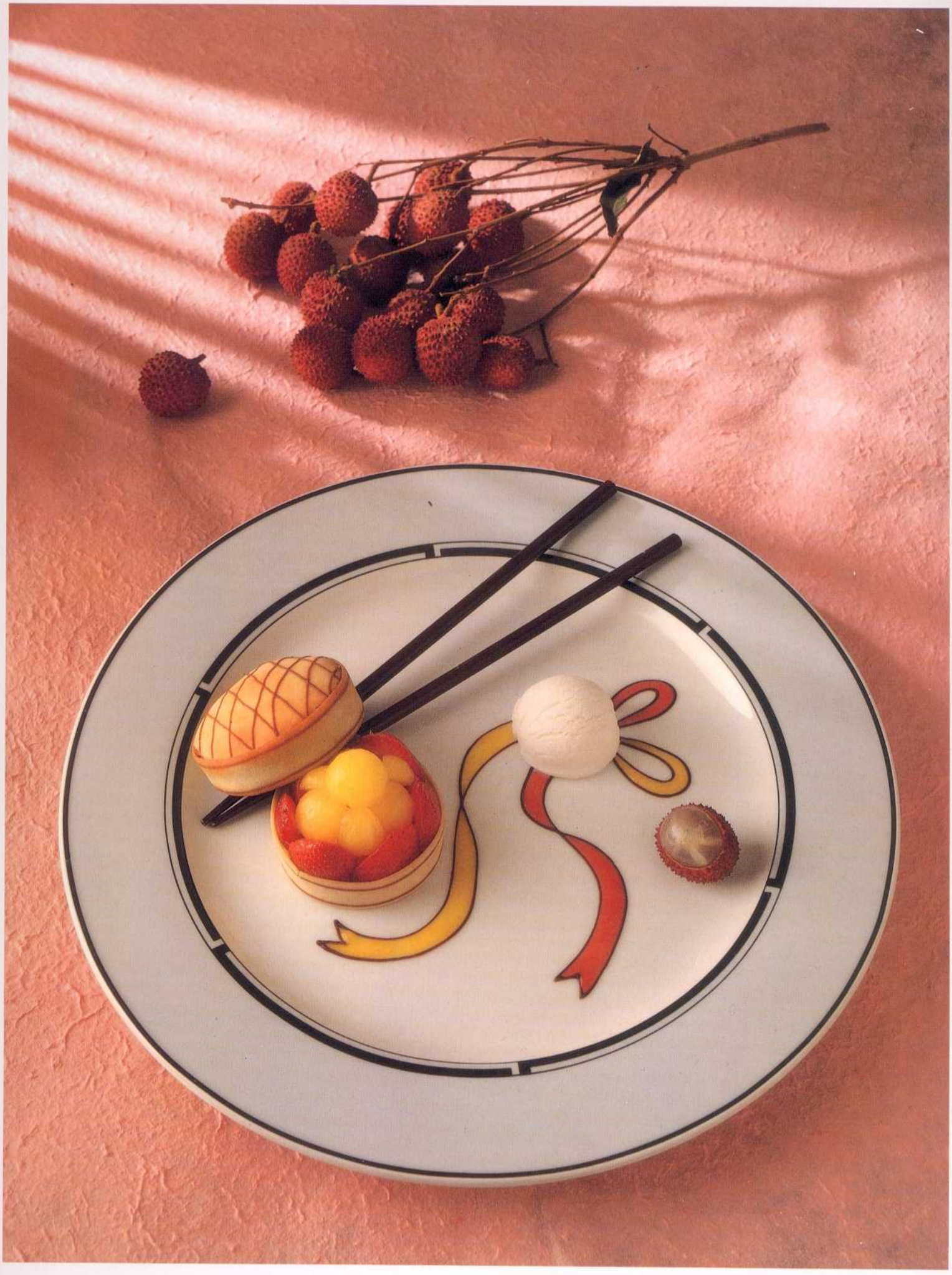
François Tatté possède à la fois des talents d'organisateur et une connaissance étendue dans tous les aspects de sa profession. Né à Reims en mars 1963, François est diplômé du Brevet de Maîtrise Pâtissier en 1987.

Prosélyte, François a transmis son savoir en cours du soir et a également produit, en 1986, une cassette vidéo de démonstration sur les procédés et techniques de confection des moulages de Pâques.

Célébration de deux jeunes hommes fiers de leur métier, ce livre offre à tout professionnel la possibilité de profiter de leurs talents et de contribuer à un tour de force culinaire international.

Plate Desserts

Les Desserts à l'Assiette



Hong Kong Steam Pot

Ingredients

Steam pot in white and dark tulipan dough*
Lychee mousse *
Fresh strawberries
Yellow watermelon
White sponge cake
Lychee sherbet *
Apricot gel
Fresh lychee
Strawberry and peach sauces
Two dark chocolate chopsticks

Method

Arrange a layer of sponge cake in the steam pot, make a dome of lychee mousse and top with the strawberries and yellow watermelon. Glaze lightly.

L'Assiette de Hong-Kong

Ingrédients

Timbale et couvercle en pâte à cigarette blanche et noire *
Mousse au litchi *
Fraises
Pastèque jaune
Génoise blanche
Sorbet au litchi *
Nappage abricot
Litchi
Coulis à la fraise et à la pêche
Deux baguettes en couverture noire

Procédé

Dans la timbale disposer un fond de génoise. Sur le centre monter un dôme de mousse au litchi et disposer les fraises et la pastèque jaune sur le dessus. Napper légèrement.

Note *To achieve a good, thin chocolate piping you must use couverture. The chocolate coating has to be excluded. The chocolate piping can sometimes whiten on the surface after a few days when temperature is too high. When the sauce is added however, it will regain its shine.*

Note *Afin de réaliser un beau décor au cornet, il est impératif d'utiliser de la couverture et non de la pâte à glacer. Si celle-ci venait légèrement à blanchir, sacher qu'en versant la sauce dans le décor, celui-ci retrouvera son brillant d'origine.*

Grandmother's Gratinated Fruits

Diet Cake

Calorie Content - Approximately 100g of fruit and 100g of cream = 130 calories.

Ingredients

Assorted fresh fruits : strawberries, raspberries, apricots, peaches, pine-apples etc.
Hazelnut cream *

Method

Arrange the peeled and cut fruit on the plate. Top with the cream and place in the oven or heat under the salamander to add a slight colour.

Fruits Gratinés Façon Grand-Mère

Dessert de Régime

130 calories pour 100g de fruits et 100g de crème

Ingrédients

Assortiment de fruits frais : fraises, framboises, abricots, pêches, ananas, etc.
Crème à la noisette *

Procédé

Disposer les fruits préalablement pelés et découpés dans l'assiette, napper de crème, passer au four très vif ou directement à la salamandre.

Rhubarb Mille-Feuilles in Fillo Dough

Ingredients
Fillo dough *
Rhubarb
Butter
Caramel and peach sauces
Cinnamon icecream *
Angelic
Icing sugar

Method
Layer three leaves of fillo dough brushed with melted butter. Cut into a square shape and bake at the last minute in a hot oven. Alternate three squares of the baked dough with the rhubarb filling which has been macerated in sugar and simmered with a little butter and cinnamon without creating a purée. Sprinkle the top with icing sugar.

Mille-Feuilles de Brick à la Rhubarbe

Ingrédients
Feuilles de brick *
Rhubarbe
Beurre
Sauce caramel et coulis de pêche
Glace à la cannelle *
Angélique
Sucre glace

Procédé
Superposer trois feuilles de brick, chaque couche ayant été beurrée finement au pinceau. Découper à la forme voulue et cuire à four chaud au dernier moment. Alterner trois épaisseurs cuites avec l'appareil à la rhubarbe, qui a dégorgé dans du sucre et mijoté avec un peu de beurre et de cannelle, sans la réduire à l'état de purée. Saupoudrer le dessus de sucre glace.

Day and Night

Ingredients

Marbled Ladies Fingers biscuit
White chocolate mousse *
"Kahlua" sauce
Peach, strawberry and kiwi sauces
Apricot gel

Method

Layer a thin Ladies Fingers biscuit with the white chocolate mousse. Roll, and to prevent aeration of the mousse, press into a plasticised sheet. Store in a cool place. Glaze and cut as required for serving.

Sweet Box

Sweet box in pastillage filled with jelly fruit bonbons. Marguerite in pulled sugar. **

Bonbonnière

Bonbonnière en pastillage garnie d'un assortiment de pâtes de fruits. Marguerite en sucre tiré. **

Le Jour et Nuit

Ingrédients

Biscuit cuillère marbré
Mousse au chocolat blanc *
Sauce au Kahlua
Coulis de pêche, fraise et kiwi
Nappage abricot

Procédé

Garnir un biscuit cuillère marbré assez fin d'une mousse au chocolat blanc. Rouler et serrer dans un plastique permettant d'éviter les vides éventuels. Réserver au froid. Napper et couper à la demande.

Sushi Plate

Ingredients
Glutinous rice
Assorted fresh fruits : papaya, mango, kiwis, jackfruit
Aloe verra simmered with brown sugar
Arbutus fruit sauce
Banana leaf

Method
Shape the rice around the fruits as for sushi. Roll some rice around a piece of mango and deep fry. Cut the banana leaves. Arrange the plate and serve.

Note
This dessert is a combination of ideas from Thailand and Japan.

Sushi aux Fruits

Ingrédients
Riz glutineux
Assortiment de fruits frais : papayes, mangues, kiwis, jaques
Aloé verra bouilli avec du sucre roux
Sauce à l'arbouse
Feuille de bananier

Procédé
Mettre en forme le riz avec les fruits découpés, faire frire une boule de riz autour d'un morceau de mangue. Découper la feuille de bananier, disposer et servir.

Information
Cette assiette est le résultat d'un mélange d'origines thaïlandaise et japonaise.

JAPAN

Chocolate Feuillant

Ingredients
Tears of dark and white chocolate
White chocolate mousse *
Soft dark chocolate mousse *
Cherries
Mint leaves
Mint sauce

Method
Alternate the dark and white chocolate mousse between the chocolate tears. Cover at the last minute to avoid the effects of humidity.

Feuillant au Chocolat

Ingrédients
Larmes de chocolat blanc et noir
Mousse de chocolat blanc *
Mousse mœlleuse au chocolat *
Cerises
Feuilles de menthe
Sauce à la menthe

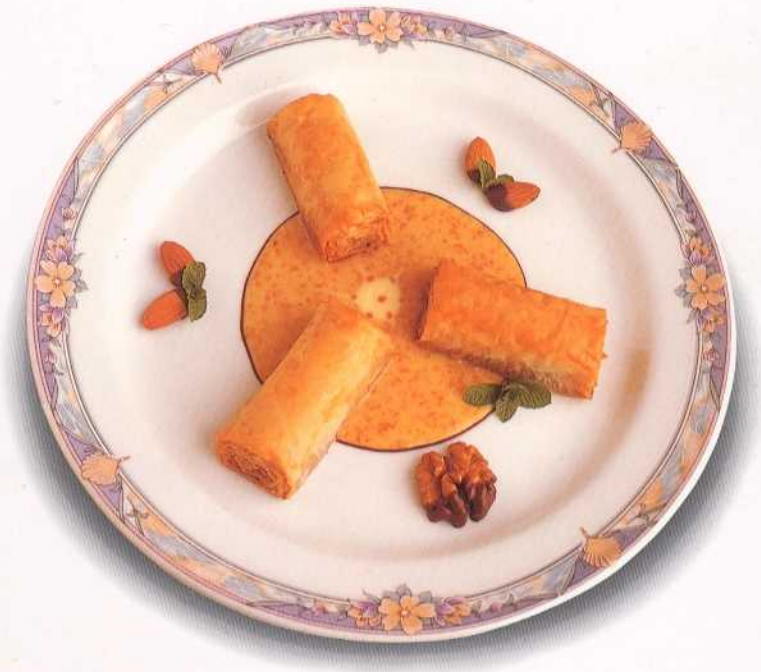
Procédé
Alterner la mousse au chocolat noir et la mousse au chocolat blanc entre les larmes. Mettre le dessus au dernier moment pour éviter l'humidité.

Baklava

Ingredients
Three sheets of fillo dough *
Mixture 1/3 almond, 1/3 walnut powder, 1/3 breadcrumbs
Melted butter
Syrup at 28 degrees beaume
Nougat sauce
Walnut and almond
Mint leaves

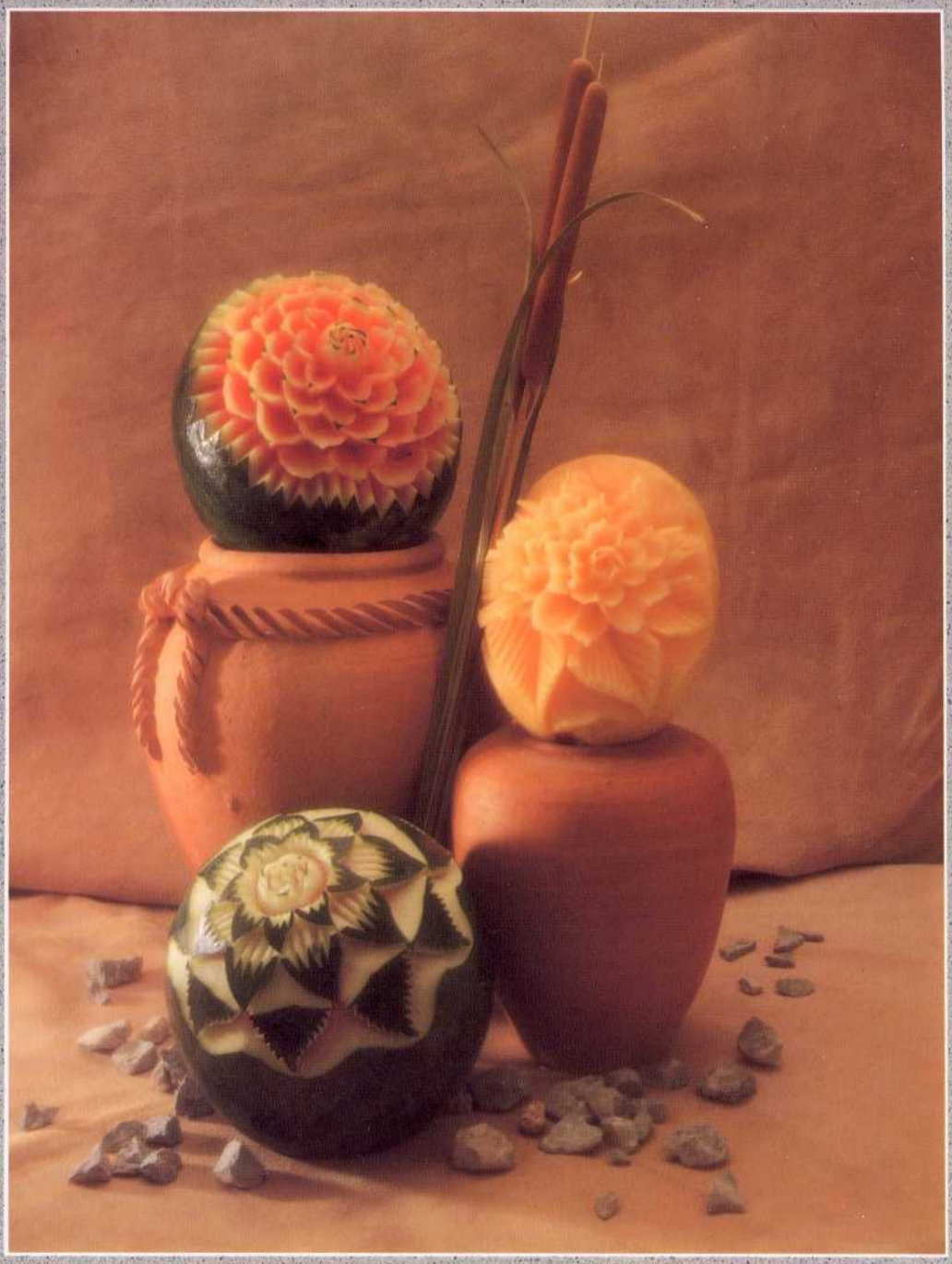
Method
Superpose three sheets of buttered fillo dough brushed with melted butter. Sprinkle the mixture all over except along one side. Roll it. Butter the top. Cut or pre-cut as needed. Sprinkle the top lightly with cold water. Bake in a mold with high edges and greaseproof paper at 420° F until golden brown. Immediately after baking pour over the hot syrup to half height. Allow to cool. Strain and arrange the plate.

Baklava



Ingrédients
Trois feuilles de brick *
Mélange de 1/3 de chapelure, 1/3 de poudre d'amande, 1/3 de noix en poudre
Beurre fondu
Sirop à 1240 degrés densité
Sauce nougatine
Amandes et noix
Feuilles de menthe

Procédé
Superposer trois couches de feuilles de brick collées entre elles par du beurre fondu étalé au pinceau. Parsemer du mélange précité, rouler à la façon d'un pain au raisin, rebeurrer le dessus. Prédécouper ou couper. Humidifier légèrement le dessus à l'eau froide. Cuire dans un candissoire (chemise de papier sulfurisé) dans un four à environ 215° C, pendant 15 minutes. Dès la sortie du four verser le sirop chaud jusqu' à mi-hauteur. Après refroidissement (ne pas mettre en chambre froide) égoutter et servir.



Trio

Watermelon and cantaloupe carving

Le Trio

Pastèques et cantaloup sculptés

Swan Lake

Miniature pineapples and their sherbet * on an ice carved swan

Le Lac Des Cygnes

Ananas miniatures et leur sorbet * sur cygne en glace sculptée

Gooseberry and Redcurrant Soufflé

Ingredients

Layered biscuit
Iced redcurrant soufflé *
Iced green gooseberry soufflé *
Green gooseberry and redcurrant fruits and sauces
Apricot gel

Method

Cover the whole mold completely with a thin layer of the biscuit and successively fill with the two soufflés. Freeze. Remove and slightly glaze. Make an attractive arrangement of gooseberry and redcurrant strings.

Note

Despite their pleasant taste, gooseberries are used less often by the pastry chefs who prefer the more colourful redcurrants.

Soufflé Glacé aux Groseilles et aux Maquereaux

Ingrédients

Biscuits superposés
Soufflé aux groseilles *
Soufflé aux maquereaux verts*
Fruits et sauces aux groseilles et aux maquereaux verts
Nappage abricot

Procédé

Chemiser un moule de biscuits superposés très fins, garnir successivement des deux appareils à soufflé, laisser prendre au congélateur. Démouler au moment du service et napper légèrement. Disposer harmonieusement l'arrangement de fruits frais dans l'assiette.

Remarque

Malgrès sa saveur exceptionnelle le maquereau de nos jardins reste un fruit peu utilisé par les pâtissiers, préférant les groseilles plus colorées.

Note *When making a geometric design it's a good idea to make lines longer than necessary. Cool it and remove the surplus pieces keeping your plate clean with a tissue impregnated with alcohol.*

Note *Pour un joli décor au cornet il est recommandé de le faire plus grand que désiré, de le laisser prendre au réfrigérateur avant de supprimer les parties en trop et nettoyer l'assiette à l'aide d'un coton imbibé d'alcool.*

Sherbet Trilogy

Ingredients

One scoop of sherbet kiwi *, apricot * and zalacca *
Tulipan *
Fresh fruits : plum, peach, banana, kiwi, apple, raspberry, blackberry
Mint leaves

Method

Organise three scoops of sherbets into a tulipan. Arrange the fruits as shown in the photograph.

Trilogie de Sorbets

Ingrédients

Une boule de sorbet kiwi *, abricot * et salak *
Tulipe en pâte à cigarette *
Fruits frais : prunes, pêches, bananes, kiwis, pommes, framboises, mûres
Feuilles de menthe

Procédé

Disposer les trois boules de sorbets dans une tulipe. Présenter les fruits comme sur la photographie.

Dora Yaki

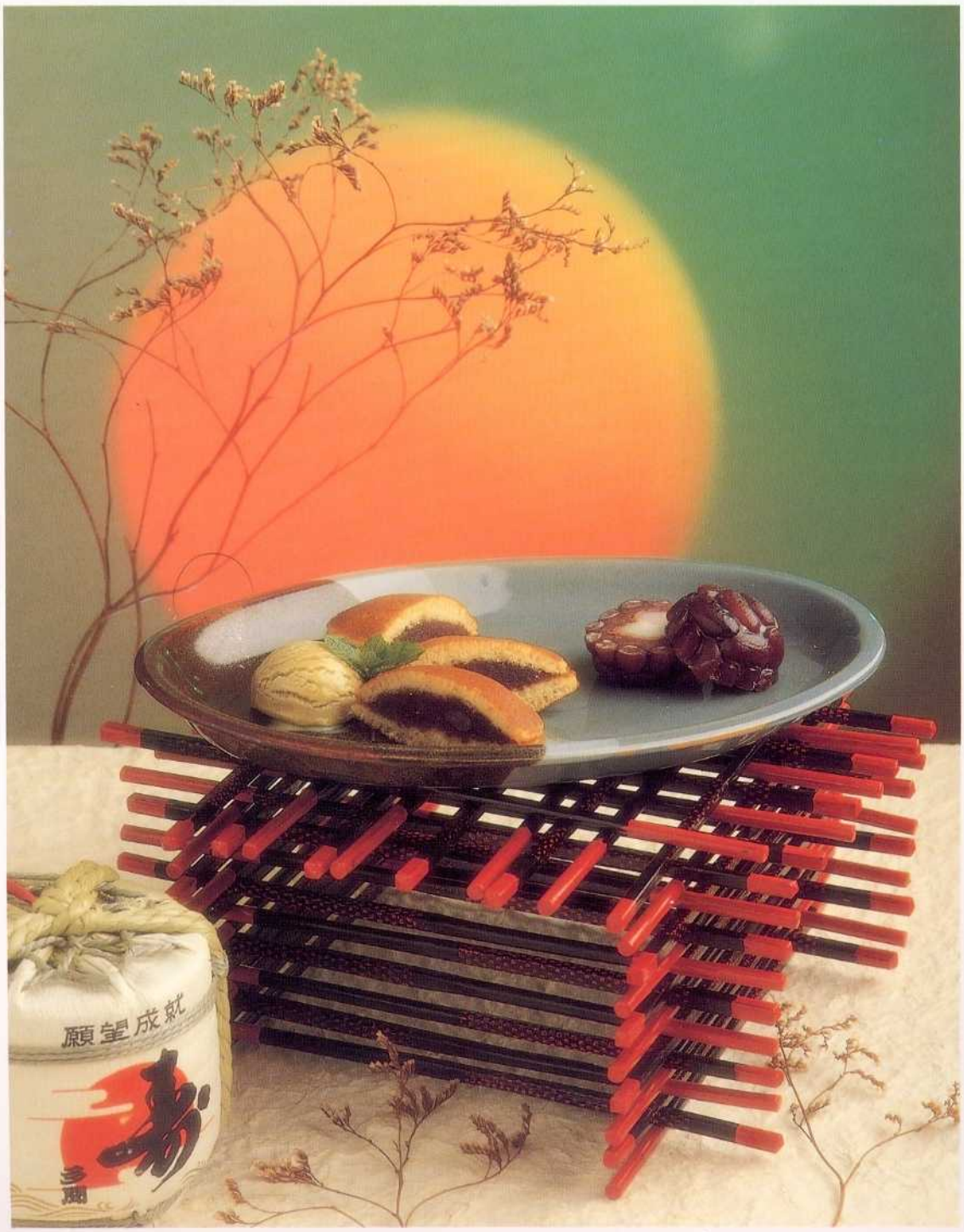
Ingredients
Japanese waffle *
Red bean paste *
Green tea sherbet *
Mint leaves

Method
Cook both sides of the waffle on an oiled iron griddle.
Be aware of the rapid spread of the paste colouration. After cooling make a sandwich of two waffles and red bean paste. Make a ball from the paste and circle with beans. This dessert can also be eaten slighlty warm with cream cheese or a marmalade filling. Store refrigerated in a plastic bag.

Dora Yaki

Ingrédients
Gauffres japonaises *
Pâte de haricot rouge *
Sorbet au thé vert *
Feuilles de menthe

Procédé
Cuire à feu moyen les gauffres des deux côtés sur une plaque en fonte huilée, prêter attention à la coloration rapide de cette pâte. Mettre à refroidir sur une grille. Assembler les gauffres deux à deux d'une pâte de haricot rouge. Faire une boule avec le même appareil et appliquer les haricots autour. Ce dessert peut-être dégusté tiède avec une garniture à la crème de fromage ou une marmelade. Peut être conservé au frais dans un sac en plastique.



Opéra Cake

Ingredients

Opéra cake *
Vanilla icecream
"Pâte à choux" triangle
Mint leaves
Coffee and vanilla sauces
Gold leaf

Method

Set up the diamond shaped Opéra cakes. Finalise the decoration with the sauce, icecream, the "pâte à choux" triangle and the gold leaf on top of the Opéras.

Cornucopia

Blow sugar cornucopia, rose and ribboned bow in pulled sugar,* assorted caramelized "fruits" and cracked macaroons. **

La Corne d'abondance

Corne réalisée en sucre soufflé, rose et ruban en sucre tiré,* assortiment de fruits déguisés et de macarons craquelés. **

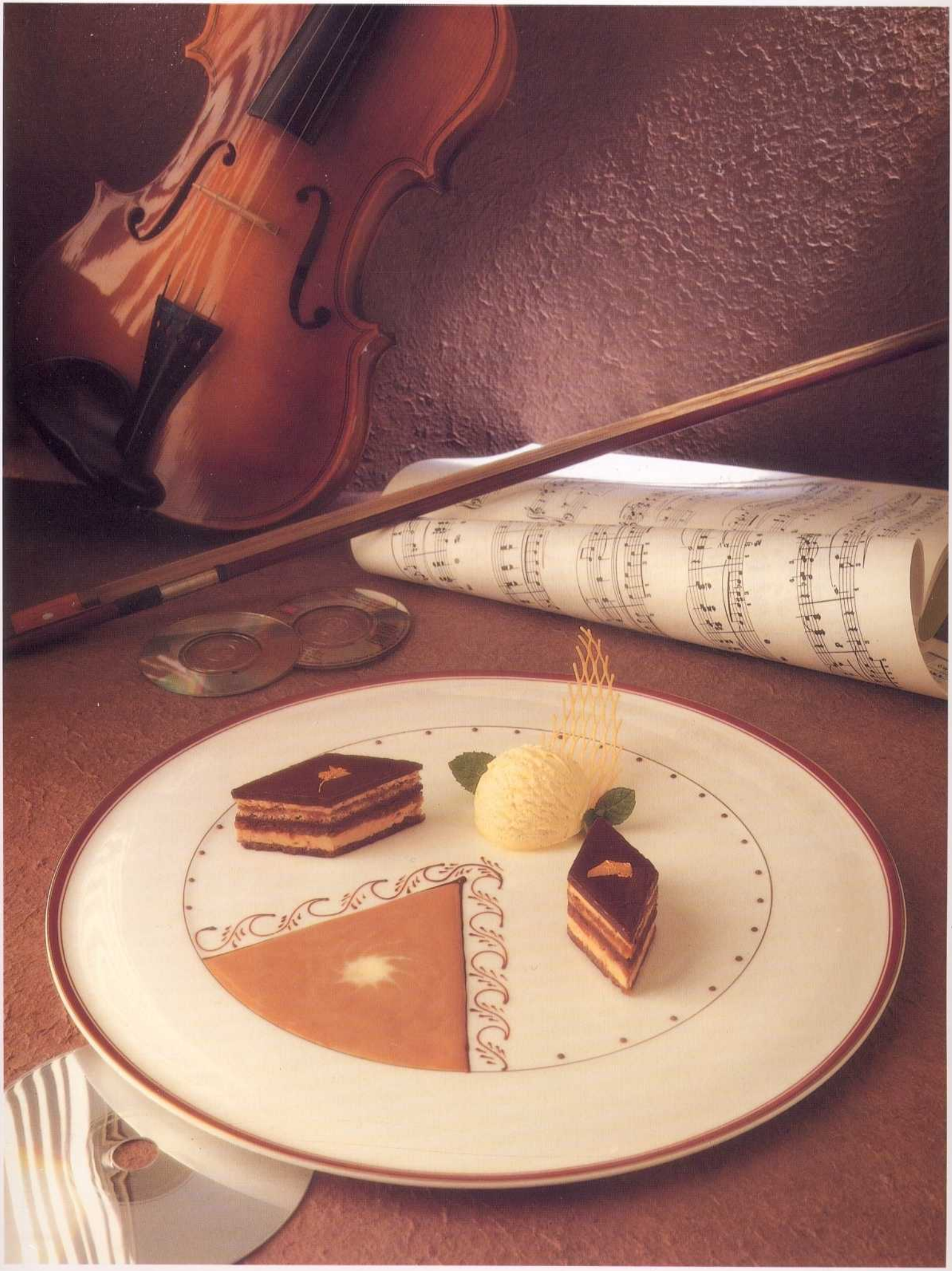
Le Grand Opéra

Ingrédients

Opéra *
Glace à la vanille
Sauces au café et à la vanille
Triangle en pâte à choux
Feuille de Menthe
Feuille d'or

Procédé

Disposer les Opéras en losange comme sur la photographie. Finir par la sauce, la glace et la décoration en pâte à choux. Apposer la feuille d'or.



Frou-Frou

Ingredients
Almond meringue *
Marquise mixture *
Black and white chocolate
Truffle * and coffee sauce
Mint leaves

Method
Superpose two slices of almond meringues in a circular mold and fill with the marquise mixture. Remove and on a sheet of plastic, place a chocolate stripe all around. Remove the plastic just before serving. Arrange the chocolate fans on the top.

Le Frou Frou

Ingrédients
Meringue aux amandes *
Appareil à marquise *
Couvertures ivoire et noire
Sauce et truffes au café *
Feuilles de menthe

Procédé
Dans un cercle, superposer deux couches de meringue aux amandes intercalées de l'appareil à marquise. Démouler, ceinturer d'une bande de chocolat couchée sur un papier plastique à ne retirer que sur commande. Poser le frou-frou deux couleurs sur le dessus.

Pineapple Cristalline

Ingredients
Six crispy pineapples *
Chestnut cream *
Pineapple sherbet *
Dark rum and coffee sauces
Mint leaves

Method
Pipe the two layers of chestnut cream in the pineapple and arrange on the plate.

Serving Suggestions
Store the crispy pineapples in a dry place and use them at the last possible moment to avoid softening.

Cristallines d'Ananas

Ingrédients
Six cristallines d'ananas *
Crème au marron *
Sorbet à l'ananas *
Sauces au vieux rhum et au café
Feuilles de menthe

Procédé
Garnir les cristallines de crème au marron, les placer dans l'assiette avec le sorbet.

Conseil
La garniture doit s'effectuer au dernier moment, l'originalité du dessert étant principalement la surprenante consistance croustillante de l'ananas.

MALAYSIA

Mangosteen Charlotte : "The Queen of Fruits"

Ingredients

Mangosteen mousse *
Layered biscuit
Sponge cake
Mangosteen
Chocolate stem and leaves
Raspberry sauce
Banana leaf
Syrup

Method

Fill an alveole mold to the 3/4 level with mangosteen mousse. Add the sponge cake. After the mixture has cooled add the layered biscuit and top up completely, finishing with a sponge cake. Remove from the mold adding the leaves and stem.

Charlotte au Mangoustan : "La Reine des Fruits"

Ingrédients

Mousse au mangoustan *
Biscuit superposé
Génoise
Mangoustan
Queue et feuilles en chocolat
Coulis à la framboise
Feuille de bananier
Sirop

Procédé

Garnir au 3/4 une timbale à alvéoles d'une mousse au mangoustan et d'une fine épaisseur de génoise. Après reprise, disposer le biscuit superposé et remplir complètement. Finir par une seconde couche de génoise. Démouler et disposer les feuilles et la queue.

Winter

Mint granite * on a bird in flight

L'Hiver

Granité à la menthe * sur son oiseau en vol

THE COMPAGNONS DU DEVOIR DU TOUR DE FRANCE

The ability of the artisan to transform material, the ambition to embrace the great universal trilogy of precepts, Manual, Intellectual and Spiritual, forms the very basis of the Compagnonnage itself.

Over the centuries, and from its inception, the Compagnonnage has left its mark on history. Even through difficult times its dedication to humanitarian and honourable principles, combined with its initiative in chartering the rights of all workers, together with its instigation of the first workers' mutual insurance scheme, has been of lasting benefit to society. It also provides an understanding of the title accorded to the Compagonnage , 'The Workers Representative'.

More even than colleges and technical institutions, the Compagnonnage plays a fundamental role in the teaching and promulgation of basic values. Concepts such as the preservation and promotion of the profession, together with a deep respect for the work ethic, an appreciation and understanding of nature and a love of life itself. These are all ideals, which, once achieved, lead the Compagnons to a gentle understanding and a basic tranquility. Theirs is the eventual satisfaction and pride of a life lived according to the highest principles.

The struggle to achieve these high standards is symbolised by the image of the labyrinth a long and difficult road with many obstacles, but one which can be negotiated by those with perseverance and of brave heart.

Believing in the fundamental goodness of man and the eventual triumph in the struggle against self-interest, the Compagnons do not seek to follow the common course, but rather to persue their own way , according to the maxim : "Be not a slave, nor take advantage of others, but serve society."

L'IDEAL DES COMPAGNONS DU DEVOIR DU TOUR DE FRANCE

Donner à l'ouvrier transformant la matière, la possibilité d'accéder à la grande trilogie universelle: Manuel - Intellectuel - Spirituelle, tel est le but du Compagnonnage. A travers les siècles et quelque soit l'origine que nous leur attribuons, les Compagnons toujours présents malgré des temps difficiles, ont souvent marqué l'histoire par leurs chefs-d'oeuvre et leurs attachements aux valeurs humanitaires (charte ouvrière et société mutualiste entre autres). Leur souci de se remettre sans cesse en question afin de mieux remplir leurs devoirs envers le métier et la société, a suffi à leur attribuer le titre de "Chevalerie Ouvrière".

Plus qu'une école ou qu'un lycée technique, l'ordre du Compagnonnage s'est imposé dans ses valeurs fondamentales, la retransmission professionnelle mais aussi le respect de la matière, de la nature, du goût de l'effort et de l'amour de la vie.

A l'image du labyrinthe pris pour symbole d'un cheminement long et difficile à parcourir, les Compagnons se sont tracés une ligne de conduite rigoureuse, devant les armer de persévérance, de bonté et de courage.

C'est cette tranquillité d'âme durement acquise au long des années qui leur donne la satisfaction et la fierté d'une œuvre de vie bien accomplie.

Société d'hommes, convaincus d'une évolution perpétuelle possible en luttant ardemment contre le narcissisme, les Compagnons préservent non pas les bonnes ou les mauvaises, mais leurs traditions, leurs idéaux et leurs maximes tel que : ni se servir, ni s'asservir, mais servir.

Pear and Blackcurrant Mousse

Ingredients

White sponge cake
Pear mousse *
Blackcurrant mousse *
Blackcurrant sauce
Kiwis fruits and strawberries
William pear syrup
Stem and leaf in chocolate
Apricot gel
Pears in syrup

Method

Place a layer of soaked sponge in a pear-shaped mold and half fill with pear mousse. Add another biscuit slightly smaller than the mold. Allow to cool then top up with blackcurrant mousse. Glaze and remove. Decorate as illustrated.

Mousse au Cassis et à la Poire

Ingrédients

Génoise blanche
Mousse à la poire *
Mousse au cassis *
Sauce au cassis
Kiwi et fraises
Sirop à la poire William
Queue et feuille en chocolat
Nappage
Poires au sirop

Procédé

Dans un moule en forme de poire, alterner successivement les couches de génoise imbibées à la poire william, la mousse poire et la mousse cassis. Réserver au frais. Glacer, démouler et décorer comme sur la photographie.

Guava Wontons

Ingredients

Wonton casings 8.5cm x 8.5cm
(From specialist oriental shops)
Guava purée
Poached guava
Custard apple sherbet *
Pandan sabayon
Pandan leaves
Icing sugar

Method

Garnish three wonton casings with the guava puree. Brush the edges with water and fold in triangles.
Prepare the pandan sabayon and deep-fry the wonton in hot oil (350° F) to achieve a golden colour.
Drain on paper towels and dust with icing sugar. Arrange on the plate with the sabayon, the sherbet and the fan of poached guava.

Wontons de Goyave

Ingrédients

Feuilles de wontons 8,5 cm x 8,5 cm
(magasins spécialisés asiatiques)
Purée de goyave
Goyave pochée
Sorbet au corossol *
Sabayon au pandan
Feuilles de pandan
Sucre glace

Procédé

Garnir trois feuilles de wonton avec de la purée de goyave, les bords ayant été préalablement mouillés à l'eau. Plier en triangle.
Préparer le sabayon et frire les wontons à 180°C jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. Poser sur papier absorbant. Saupoudrer légèrement de sucre glace et arranger sur l'assiette avec le sabayon, le sorbet et l'éventail de goyave pochée.

ANTILLES

Imperial Jujube Tart

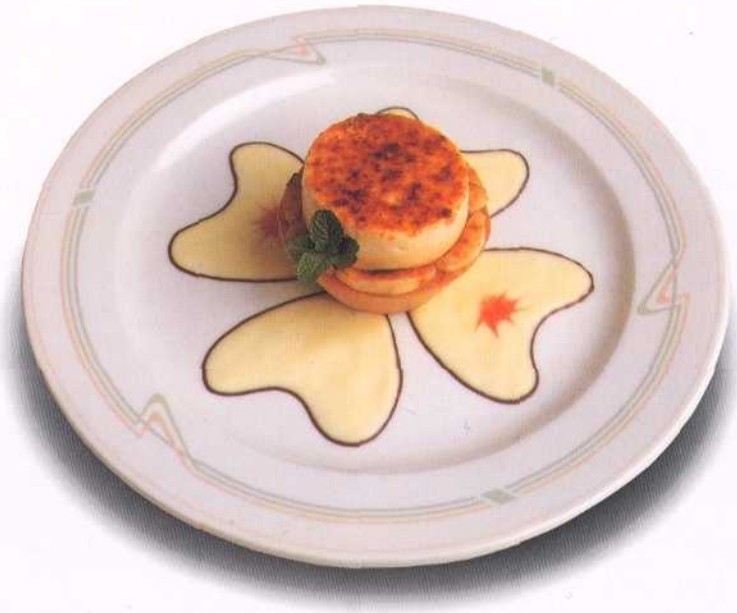
Ingredients
Sugar dough
Egg mix
Jujubes
Chiboust cream *
Mixture 50% brown 50% white sugar
Calvados and strawberry sauces
Mint leaves

Method
Bake the peeled, buttered and sugared jujube. Garnish a mold lined with sugar dough and the baked jujubes. Pour on the egg mix. Bake and cool. Place a slightly smaller ring on the top filled with chiboust cream. Keep cool. Remove as needed and caramelize the top as well as the baked jujubes for decoration.

Tarte Impériale à la Jujube

Ingrédients
Pâte sucrée
Appareil aux œufs
Jujubes
Crème chiboust *
Mélange de sucre roux et sucre blanc à 50 %
Sauces calvados et fraise
Feuilles de menthe

Procédé
Après avoir cuit au four la jujube beurrée et sucrée, disposer avec l'appareil aux œufs dans un fond en pâte, cuire et laisser refroidir. Poser un cercle sur le dessus et le garnir de crème chiboust. Démouler sur commande et caraméliser le dessus de même que les tranches de jujubes cuites, devant servir à la décoration.



Sacher

Ingredients
Sacher biscuit *
Apricot marmalade
Ganache
Opera cake coating *
Apricot and vanilla sauces
Custard cream fan *
Sweet whipping cream
Mint leaves

Method
Successively coat two layers of biscuits with apricot marmalade and cut another layer of biscuit in a square. Spoon a thin layer of ganache all around. Cool and glaze with chocolate coating. Decorate and arrange the plate.

Le Sacher

Ingrédients
Sacher *
Marmelade à l'abricot
Ganache
Glaçage Opéra *
Sauces à l'abricot et à la vanille
Copeaux de crème pâtissière *
Chantilly
Feuilles de menthe

Procédé
Monter en alternant par deux fois le biscuit Sacher et la marmelade à l'abricot. Masquer avec de la ganache. Après complet refroidissement glacer sur une grille, décorer et servir.

Black Forest

Ingredients

Chocolate sponge cake
Chocolate sultane cream *
Sweet whipping cream
Kirsch syrup
Amarena cherries macerated in kirsch
Vanilla and cherry sauces
Black and white chocolate chips

Method

Trace the circumference in black and white chocolate with a stencil. Alternate the 3 layers of sponge soaked with the kirsch syrup. First with the chocolate sultane cream and secondly with the whippped cream, both layers garnished with ammarena cherries. Dot with the chocolate chips.

Harmonium

An original display of iced bonbons on a paraffin base with bamboos in a glass filled with warm green water and dry ice.*

Harmonium

Façon originale de présenter des bonbons glacés sur un socle en paraffine et en bambou recouvrant de l'eau tiède verte et de la neige carbonique.*

Forêt Noire

Ingrédients

Génoise chocolat
Crème sultane au chocolat *
Chantilly
Sirop au kirsch
Cerises amaréna macérées au kirsch
Sauces vanille et cerise
Copeaux blanc et noir

Procédé

Réaliser le pourtour en chocolat à l'aide d'un pochoir. Alterner les trois épaisseurs de génoise préalablement imbibées au sirop de kirsch, d'une part avec la crème sultane puis la chantilly. Terminer par les copeaux en chocolat blanc et noir.

GERMANY

FRANCE

Colombier

Ingredients

Colombier *
Pink and green marzipan
Blackberry and vanilla sauces
Roasted almond slices
Apricot gel

Method

When the cake has cooled after baking, glaze it slightly to provide a good adhesive surface for the marzipan. Inscribe the name and arrange the almonds carefully around the base. Pour the sauce as illustrated.

Note

This is a traditional dessert from the south of France for the young bride-to-be.

Colombier

Ingrédients

Colombier *
Pâte d'amande rose et verte
Sauces aux mûres et vanille
Amandes effilées grillées
Nappage à l'abricot

Procédé

Une fois le gâteau cuit et froid, le napper très légèrement afin de faire adhérer la pâte d'amande. Apposer l'écriture et verser les sauces.

Information

Ce dessert de tradition est destiné aux jeunes fiancés du sud de la France.

Blancmange

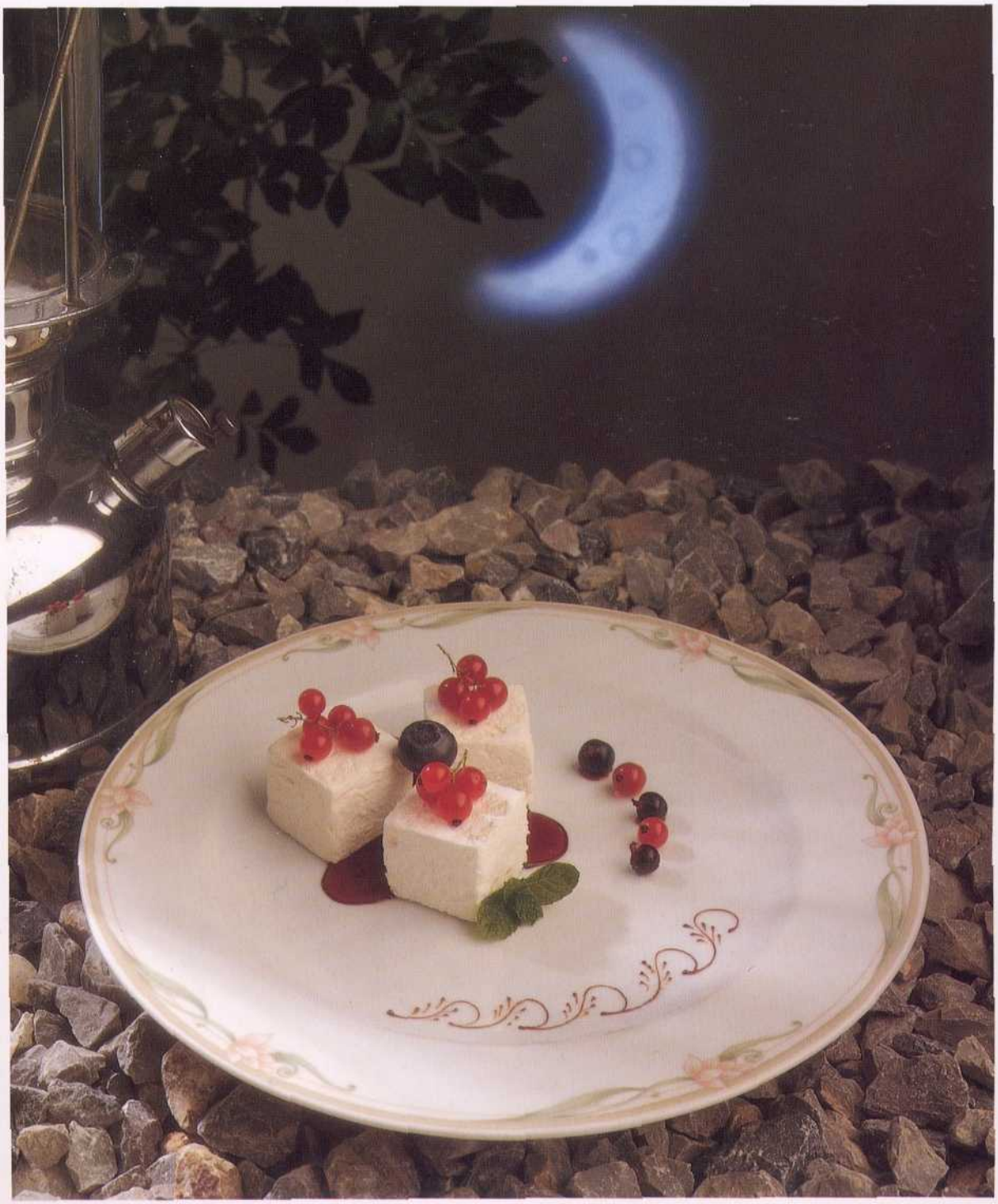
Ingredients
Blancmange *
Blueberries
Blackcurrants
Blueberry sauce
Redcurrants
Mint leaves

Method
Shape the blancmange in square molds. Cool in a refrigerator, remove and arrange the plate. Decorate with the sauces and the sprigs of redcurrants and blackcurrants.

Le Blanc-manger

Ingrédients
Blanc-manger *
Groseilles
Myrtilles
Cassis
Coulis de myrtilles
Feuilles de menthe

Procédé
Mouler le blanc-manger dans des moules carrés. Après un passage au réfrigérateur pour faciliter la prise, démouler et disposer dans l'assiette. Décorer de grappillons de fruits frais et servir.



Elegance

An arrangement of a two-coloured scooped watermelon

Elégance

Arrangement de boules de pastèques de couleurs

The plate dessert is a fairly recent phenomenon in the catering and patisserie arena. At one time leading establishments promoted the dessert trolley as a means of delighting their clients with a variety of superb displays to tempt the eyes and tastebuds of the gourmand.

Today a considerable number of chefs are owners of their own restaurants and tend to place little emphasis on the tradition of the grandly presented dessert trolley. They refer to the difficulty of maintaining a fresh and appetizing selection and also cite the problems of presentation and service.

The professional initiative of certain restaurateurs however has resulted in the rebirth of a new speciality in the catering profession, the plate dessert.

The traditional master of this specialist field, the pastry chef, is accustomed to working to an almost scientific discipline and sometimes needs to seek creative inspiration from his colleague the cook, who is far less constrained by technical demands.

The final artistic decoration and presentation, the freshness of the dessert itself, and the effect of surprise created by the finished dessert, combine to ensure a taste and presentation which will delight the consumer.

The plate dessert will, we believe, join those other great culinary traditions and create for itself a permanent place in the annals of international cuisine.

Le dessert à l'assiette est un phénomène assez récent dans le domaine de la restauration et de la pâtisserie. En effet il y a peu de temps que nous en parlons, les maisons de grande renommée ayant pendant longtemps privilégié les chariots de sucreries venant flatter l'œil du client gourmand.

Aujourd'hui un nombre considérable de chefs de cuisine sont maître de leur propre établissement et tendent à supprimer ce côté apparat en revendiquant un réel problème pour maintenir en permanence un assortiment frais et appétissant ainsi que des raisons de présentations et de services.

C'est donc par le résultat d'une conscience professionnelle aiguë de certains restaurateurs que nous avons vu naître ou renaître une nouvelle spécialisation dans l'univers des métiers de bouche.

Héritier naturel de ce département, le pâtissier dit de boutique, possesseur d'une science exacte, manque parfois de créativité et doit faire appel à son collègue le cuisinier, beaucoup moins cloisonné par les impératifs technologiques.

Le fini du décor, la fraîcheur du met et l'effet de surprise auprès du consommateur viennent assurément satisfaire sa curiosité gustative.

A l'instar de toutes les grandes tendances culinaires, tout porte à croire que ce nouvel attrait de la profession se réserve une longue vie dans l'histoire de la cuisine internationale.

Pear Grenoble

Ingredients

One carefully selected poached pear
Walnut financier *
Whipped egg whites
Flavoured blackcurrant pastry cream
Blackcurrants
Mint leaves

Method

Poach the pear and remove the pips at the base. After cooling garnish with the blackcurrant cream. Arrange a bed of blackcurrants in the individual dish and place the pear in the middle. Pour the mix of egg whites and financier around. Bake for 15 minutes at 425° F. Add the mint and serve.

Advice

Always very well received and easy to make, this dessert is ideal for serving to a large number of people.

Poire à la Grenobloise

Ingrédients

Une belle poire pochée au sirop léger
Appareil à financier aux noix *
Blancs d'œufs montés bien fermes
Crème pâtissière parfumée au cassis
Cassis
Feuilles de menthe

Procédé

Pocher la poire, puis l'évider par le fond après complet refroidissement pour la garnir de la crème pâtissière. Disposer sur le fond du ramequin un lit de cassis et la poire au centre. Couler le mélange financier aux noix et blancs d'œufs. Cuire environ 15 minutes dans un four à 220° C. Disposer les feuilles de menthe et servir rapidement.

Conseil

Très bon dessert chaud et simple à réaliser, peut facilement se servir pour un grand nombre de personnes.

Note *When making very elaborate plate decoration, always have a good mise en place of ready decorated plates covered with plastic film.*

Note *Le décor de certaines assiettes étant assez élaboré, il est fortement conseillé d'avoir une bonne mise en place d'assiettes décorées et recouvertes d'un film plastique à l'avance.*

The Durian - King of Asia

Ingredients

Durian biscuit *
Durian mousse *
Vanilla syrup
Vanilla sauce
Chocolate stem and leaf
Apricot gel
Italian meringue

Method

Half fill a 8 cm half-egg mold with the durian mousse. Cover with a durian biscuit of slightly smaller proportions which has been soaked with vanilla syrup. Top up the mold with more durian mousse and finish off with another durian biscuit.
Glaze the top at half height with apricot gel, pipe the Italian meringue and flash it slightly.

Golden Cup

Cup in pastillage entirely covered with gold leaves. Served with small florentines. Orchid in pulled sugar.**

Coupe d' Or

*Coupe en pastillage recouverte entièrement à la feuille d'or. Présentation de petits florentins. * Orchidées en sucre tiré. **

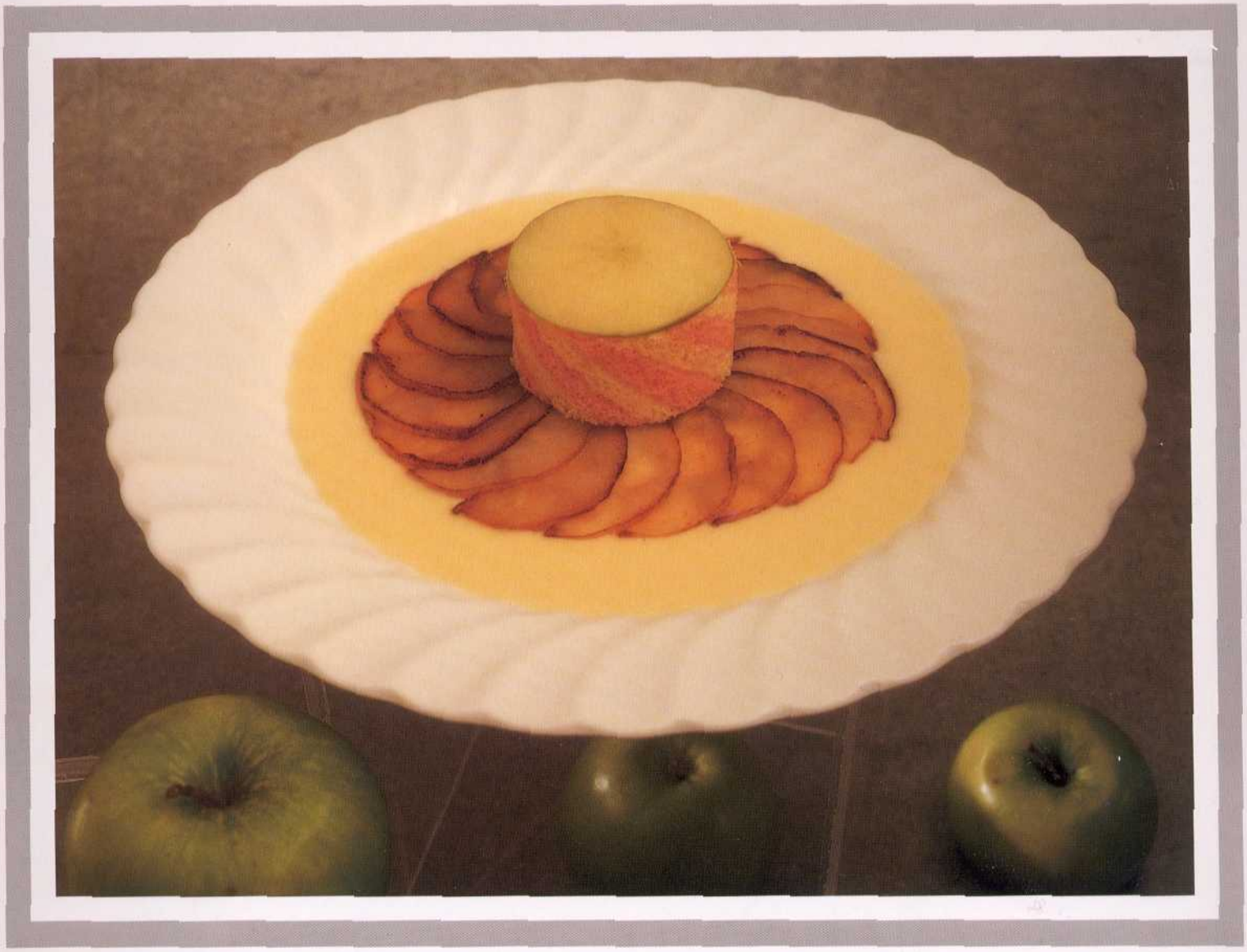
Le Dourian-Roi de l'Asie

Ingrédients

Biscuit au dourian *
Mousse au dourian *
Sauce anglaise vanille
Sirop à la vanille
Feuille et queue en chocolat
Nappage abricot
Meringue italienne

Procédé

Dans un moule à œuf de 8cm de diamètre mouler successivement la mousse au dourian à mi-hauteur et le biscuit imbibé au sirop vanille. Finir de remplir de mousse et terminer par un biscuit. Après reprise, démouler, napper légèrement le sommet, meringuer et passer au chalumeau.



Apple Doily

Ingredients

Bi-coloured biscuits
Caramel Bavarian *
Syrup with calvados
Fresh apples (Granny Smith)
Calvados sauce
Apricot gel

Method

Line a mold with the biscuits, the bottom soaked with calvados. Top up with caramel mousse. After setting arrange the slices of apple slightly poached in a lemoned syrup. Glaze the buttered apple slices in the oven until a golden colour.
Arrange and serve quickly.

Advice

Care should be taken when cooking the caramel. The taste should be strong but not bitter.

Dentelle de Pommes

Ingrédients

Biscuit bicolore
Bavaroise au caramel *
Sirop d'imbibage au calvados
Pommes fraîches (Granny Smith)
Sauce au calvados
Nappage

Procédé

Chemiser un cercle de biscuit bicolore, disposer le fond imbibé au sirop de calvados, garnir de bavaroise au caramel. Après reprise poser sur le dessus une rondelle de pomme légèrement pochée dans un sirop citronné et napper. Dorer au four les tranches de pommes beurrées, disposer et servir rapidement.

Conseil

Attention à la cuisson du caramel, celui-ci devant être assez fort sans prendre d'amertume.

Surprise

Ingredients

Banana cake with brazil nut *
Surprise tulipan dough *
Two coloured chocolate ribbon
Coffee sauce
Custard cream fan *
Sweet whipped cream

Method

Wrap the banana cake in a tulipan dough. Arrange the sauce, the whipped cream and the custard cream fan together with the ribboned bow.

La Surprise

Ingrédients

Cake à la banane et aux noix du Brésil *
Pâte à paquet *
Ruban bicolore en chocolat
Sauce café
Copeaux de crème pâtissière *
Chantilly

Procédé

Envelopper le cake à la banane dans une feuille de pâte à cigarette. Verser les sauces et disposer le ruban sur le côté.

Prune and Pine Kernel Terrine on Pistachio Sabayon

Ingredients

Prune terrine *
Pistachio sabayon
Prunes
Physalis
Pine kernel
Melon and kiwi fruits
Mint leaves

Method

Prepare the terrine in a triangular mold. Cut and place a slice in the centre of the pre-arranged fruits. Serve with a pistachio sabayon dotted with pine kernel.

Terrine de Pruneaux aux Pignons et Sabayon à la Pistache

Ingrédients

Terrine de pruneaux *
Sabayon à la pistache
Pruneaux
Physalis
Pignons
Melon et kiwi
Feuilles de menthe

Procédé

Confectionner la terrine dans un moule triangulaire. Couper et disposer une tranche au milieu de l'arrangement de fruits. Servir avec un sabayon pistache parsemé de pignons.

Sherbet Flow

Rhubarb sherbet * in ice carved cornucopia

L'Abondance

Sorbet à la rhubarbe * dans sa corne en glace sculptée

First Class

Selected carved fruit

Attention de Luxe

Assiette de fruits sculptés

FINE CHAMPAGNE
COGNAC
REMY MARTIN
XO
SPECIAL

Mandarin Pancakes Chaud-Froid

Ingredients

Three pancakes
Mandarin zests filling *
Mandarin sherbet *
Mandarin sauce *
Skinless mandarin quarters

Method

Fill 3 small pancakes with the mandarin filling and coat with the very hot sauce. Dot with the mandarin quarters and sprinkle with lightly coloured zests. Finish off with the pre-prepared mandarin sherbet quenelles.

Chaud-Froid de Crêpes à la Mandarine

Ingrédients

Trois crêpes
Garniture de zestes confits *
Sorbet à la mandarine *
Sauce à la mandarine *
Quartiers de mandarine à vif

Procédé

Garnir les petites crêpes de zestes confits. Napper de la sauce très chaude. Disposer les quartiers de mandarine à vif parsemés de zestes légèrement colorés. Finir par trois quenelles de sorbet préalablement confectionnées.

Lovers' Dessert

Ingredients

Rose parfait *
Almond meringue *
Poached thyme meringue
Rose jelly
Mint jelly

Method

Place a piece of the almond meringue in a heart shaped mold and fill completely with rose parfait. Harden in the freezer and then glaze the top. Arrange the dessert and the poached meringue in the plate.

Majestic

*Blow sugar swan * set up with smooth raspberry, chocolate and coffee macaroons. **

Le Majestueux

Cygne en sucre soufflé, garni d'un assortiment de macarons lisses, chocolat, framboise et café. **

Parfait à la Rose

Ingrédients

Parfait à la rose *
Meringue aux amandes *
Meringue pochée au thym
Gelée à la rose
Gelée menthe

Procédé

Dans des moules en forme de cœur, placer un fond de meringue aux amandes, puis garnir complètement de parfait à la rose. Laisser durcir puis glacer. Disposer la meringue pochée et le dessert comme sur la photographie.

GREECE

Green Apple Crown

Ingredients

"Pâte à choux" crown
Green apples (Granny Smith)
Green apple sherbet *
Corinthe raisins
Butter
Sugar
Calvados and calvados sauce

Method

Simmer the green apple dices with a small piece of butter. Sweeten as required. When the apples are cooked before becoming a purée, add the raisins previously macerated in calvados. Baste with calvados and flame. Garnish the "pâte à choux" crown and arrange the slices of apple, first baked in the oven, on greased aluminium foil or cook in a greased saucepan, on top. Place the sherbet and the apple fan in the centre before serving.

Serving Suggestions

The garnish mixture can be prepared in advance and warmed and flamed as required

Couronne de Pommes Vertes

Ingrédients

Couronne de pâte à choux
Sorbet à la pomme verte *
Pommes vertes (Granny Smith)
Raisins secs de corinthe
Beurre
Sucre semoule
Calvados et sa sauce

Procédé

Faire mijoter les dés de pommes vertes dans une noix de beurre. Sucrer au besoin. Quand les pommes sont cuites sans être réduites en purée, ajouter les raisins gonflés au calvados. Arroser de calvados et flamber. Garnir la couronne de pâte à choux. Sur le dessus disposer les tranches de pommes, cuites préalablement au four sur papier aluminium graissé ou dans une poêle bien beurrée. Disposer le sorbet et l'éventail de pommes au moment et servir.

Suggestion de service

La garniture de pommes peut être préparée en avance et réchauffée à la commande.

Poached Pears Soup in Citrus and Blackcurrant Wine

Ingredients

Soup with citrus and blackcurrant wine*
Pears
Mint leaves

Method

Bring the soup to the boil. Continue to simmer whilst the pears are being poached. Strain and keep in cool place. If the consistency of the soup is too liquid, cook it again after removing the pears.

Soupe de Poires au Vin d'Agrumes et de Cassis

Ingrédients

Soupe de vin d'agrumes et de cassis*
Poires
Feuilles de menthe

Procédé

Amener la soupe de vin à ébullition. Maintenir à frémissement durant le pochage des poires. Chinoiser et réserver au frais. Si le mélange est trop liquide, réserver les poires et poursuivre la cuisson.

Pavlova

Ingredients

Pavlova meringue
(poached in hot oven)
Sweet whipping cream
Fresh plums
Kiwi
Peach Sauce

Method

Cover the dome of the meringue completely with whipped cream. Arrange the kiwi slices around the base and the plum quarters on top.

Pavlova

Ingrédients

Meringue pavlova
(pochée dans un four chaud)
Chantilly
Prunes
Kiwis
Sauce à la pêche

Procédé

Masquer le dôme de chantilly, disposer les tranches de kiwi tout autour. Décorer avec des segments de prune.

Provence Delight

Ingredients

Lavender icecream *
Blackberries
Blackberry sauce
Pâte à choux decoration
Mint leaves

Method

Mold the icecream in small bevelled rings. After freezing remove and arrange as illustrated.

Making the "Pâte à Choux" Decorations

The decorations are formed from a slightly hard "pâte à choux" (Possibility to add some flour to a cold pâte à choux and then sieve it). Pipe with a cone on greased aluminium foil or directly onto a greased stainless steel form. These decorations keep well in a dry place. Avoid careless handling. This particular decoration is dedicated to the celebrated "Popelini" the originator of "pâte à choux".

Glace de Provence

Ingrédients

Glace à la lavande*
Mûres
Coulis de mûres
Décors en pâte à choux
Feuilles de menthe

Procédé

Mouler les glaces dans des moules ronds bisautés. Congeler, démouler et assembler les différents ingrédients au moment.

Réalisation des Décors en Pâte à Choux

Ces décors très fins se réalisent à partir d'une pâte à choux un peu ferme (Possibilité d'ajouter de la farine dans une pâte à choux froide, puis la passer au tamis) dressée au cornet sur papier aluminium graissé ou directement sur une forme en inox graissé. Ces décors élégants se conserve bien à l'abri de l'humidité et des chocs.

Un hommage au célèbre pâtissier "Popelini", inventeur de la pâte à choux.

Back from the Market

Orange granite * in ice carved basket

Retour du Marché

Granité à l'orange * dans son panier en glace sculptée

Culinary offerings that combine sweetness of taste and a high visual appeal have long been a source of great temptation to the human palate.

The dessert arouses the same keen interest in cooking in general and in consequence sometimes provokes a certain rivalry amongst chefs whose knowledge of this speciality is limited.

It's certainly true that the responsibility to provide a fitting conclusion to the meal in the form of a dessert, lies with the pastry chef. And it is his inspiration which will create a final and long lasting effect, the memory of which will remain always with the consumer.

The profession of the pastry chef is not one which can easily be classified, whatever criteria are applied, nor can its popularity be judged with any accuracy, since all professions maintain a degree of solidarity and no one speciality takes precedence over another.

The special importance of the dessert however can perhaps best be summarised by quoting the words of one particular chef, "As every good drama leads the audience to an exciting and satisfying conclusion, so every fine meal is not complete without a dessert of appropriate quality."

Source de tentation et d'excitation, le sucre a toujours apporté une satisfaction particulière à l'homme. Il y a certainement de cela si le dessert suscite un aussi vif intérêt au sein de la cuisine en général.

De cette situation naît parfois quelques jalousies de la part de cuisiniers n'ayant que peu de connaissance dans ce domaine. Il est vrai que c'est au pâtissier qu'échoit la responsabilité de conclure le repas par cet apport de douceur restant souvent plus facilement gravé dans la mémoire du consommateur. D'aucun critère il ne serait être fait de classification de métier et cela d'autant moins sur celui de son taux de popularité, car tous les métiers sont solidaires et n'ayons pas de préséance.

L'importance du dessert est assez bien illustrée par l'affirmation de cet ancien chef qui comparait parfois une agape de fête avec un beau récit en ces termes : "Comme toute belle histoire menant le lecteur impatient à sa fin heureuse, tout bon repas ne serait se clotûrer sans un dessert de qualité généreuse."

BRUT
ORDON

Pink Grapefruit and Champagne Bavaroise

Ingredients

Layered pistachio biscuit
Marc champagne Bavarian *
Pink grapefruit mousse *
Marc de champagne syrup
Mint leaves
Strawberry and pistachio sauces
Peeled grapefruit quarters
Apricot gel

Method

This dessert must be made inverted on a rhodoid (plastic sheet). Apply a thin layer of slightly coloured grapefruit mousse. Before it sets, comb and keep cool. Place the rings and pour on the bavaroise. After setting place the biscuit all around and then pour on the grapefruit mousse. End with a layer of biscuit.

Bavaroise au Pamplemousse Rose et au Champagne

Ingrédients

Biscuit superposé à la pistache
Bavaroise au marc de champagne *
Mousse au pamplemousse rose *
Sirop au marc de champagne
Coulis de fraises et sauce à la pistache
Suprêmes de pamplemousse
Feuilles de menthe
Nappage à l'abricot

Procédé

Pour ce dessert, le montage doit s'effectuer à l'envers. Sur un rhodoïd appliquer une fine couche de mousse au pamplemousse légèrement colorée. Avant la prise complète passer au peigne et réserver au froid. Poser les cercles et garnir à la moitié de la bavaroise. Après reprise, disposer le biscuit, la mousse au pamplemousse et compléter d'une épaisseur de biscuit.

Note *Quite a lot of desserts require the sauce or coulis to be served on the side in a sauceboat.*

Note *Nombreux sont les desserts à l'assiette nécessitant l'accompagnement de la sauce ou du coulis en saucière.*

USA

Marble Cheese Cake

Ingredients
Marble cheese cake *
Vanilla and chocolate sauces
Kiwi fruit

Note
This is a typical American cheese cake and originates in California.

Gâteau de Fromage Marbré

Ingrédients
Gâteau de fromage marbré *
Sauces vanille et chocolat
Kiwis frais

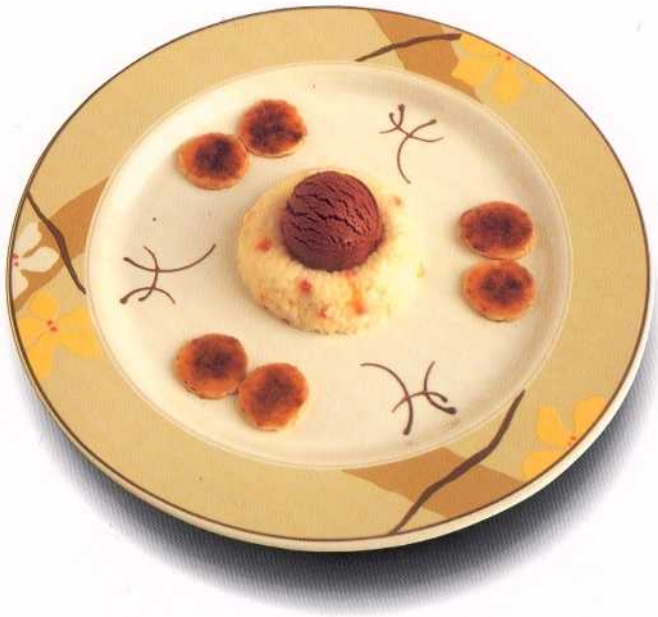
Information
Ce gâteau au fromage typiquement américain est originaire de l'Etat de Californie.

Empress Rice with Pink Banana

Ingredients
Empress rice*
Pink banana
Raspberrry Sherbet*
Mixture half castor, half brown sugar

Method
Mold the rice in a savarin mold. Caramelize the banana slices with the mixture, set up the slices and the sherbet.

Riz Impératrice à la Banane Rose



Ingrédients
Riz a l'impératrice*
Bananes roses
Sorbet à la framboise*
Mélange moitié sucre roux, moitié sucre blanc

Procédé
Mouler le riz dans un moule à savarin, caraméliser les tranches de bananes au chalumeau et placer le sorbet.

Fresh Fruit Mousseline Terrine

Ingredients
Layered pistachio biscuit
Mousseline cream *
Kirsch syrup
Strawberries, kiwis, peaches and their sauces
Pistachios

Method
Make the terrine in the traditional way in a curved mold. Sprinkle some diced fruit several times. Cool and remove from the mold and slice with a hot knife.

Mousseline aux Fruits Frais

Ingrédients
Biscuit à la pistache
Crème mousseline *
Sirop d'imbibage parfumé au kirsch
Fraises, kiwis et pêches ainsi que leurs coulis
Pistaches

Procédé
Effectuer le montage de la mousseline de façon traditionnelle dans un moule en gouttière. Parsemer à plusieurs reprises la crème de petits dés de fruits, laisser prendre, démouler, trancher à l'aide d'un couteau chaud et servir.

Raspberry and Chocolate Puff Pastry

Ingredients
Chocolate puff pastry *
Raspberry sabayon
Raspberries
Mint leaves
Icing sugar
Cocoa powder

Method
Prepare a chocolate puff pastry and cut into oval shapes with a pastry cutter. Cut and fill the baked pastry with raspberry sabayon (half white wine, half raspberry liquor). Arrange the raspberries and the mint and sprinkle the cover with icing sugar and cocoa powder.

Feuilleté au Chocolat et à la Framboise

Ingrédients
Feuilletage au chocolat *
Sabayon à la framboise
Framboises
Feuilles de menthe
Sucre glace
Poudre de cacao

Procédé
Dans le feuilletage au chocolat découper les bouchées à l'emporte pièce ovale. Après cuisson, dégager le couvercle et garnir de sabayon framboise (moitié vin blanc, moitié liqueur de framboise). Disposer les framboises et la menthe. Saupoudrer le couvercle de sucre glace et de poudre de cacao.

Fresh from the Forest

Ingredients

Almond praline icecream *
Wild strawberry sherbet *
Strawberry liquor
Wild strawberry fruit and sauce
50% dark chocolate and 50% cocoa butter mixture

Method

Place the praline icecream in a mold after setting up the wild strawberry sherbet. Maintain a hole in the centre in which to pour the liquor and freeze again. Finish with the icecream to close the base. Remove and when hardened use the gun to spray on the previously mentioned chocolate mixture (at 100°F).

Sous-Bois

Ingrédients

Glace au praliné amande *
Sorbet à la fraise des bois *
Liqueur de fraise
Fraises des bois et leur coulis
Couverture : mélange de chocolat noir 50 % beurre de cacao 50 %

Procédé

Chemiser un petit moule de glace au praliné puis de sorbet à la fraise des bois. Couler la liqueur et refermer avec de la glace après durcissement. Démouler, repasser au froid et pulvériser le mélange précité (à 38°C) à l'aide d'un pistolet.

Timbale of Coconut and Raspberry

Ingredients

Marble chocolate cup
Coconut succès biscuit *
Raspberry mousse *
Coconut Bavarian *
"Pâte à choux" triangles
Raspberries
Dry coconut
Apricot gel
Raspberry and vanilla sauces

Method

Mold the cup and its cover then set up the coconut succès, raspberry mousse, succès, coconut Bavarian in that order.

Place the raspberries and the roasted and dry coconut in the centre as required.

Timbale de Noix de Coco aux Framboises

Ingrédients

Timbale en chocolat marbré
Succès à la noix de coco *
Mousse à la framboise *
Bavaroise à la noix de coco *
Triangle en pâte à choux
Framboises
Noix de coco sechée
Nappage abricot
Sauces à la vanille et à la framboise

Procédé

Mouler la timbale et son couvercle. Monter successivement : succès coco, mousse framboise, succès, bavaroise noix de coco. Disposer les framboises à la demande, puis la noix de coco sechée et grillée au centre.

Moonlight Vision

Pineapple "tourné" and papaya carving

Vision Lunaire

Ananas tournés et papaya sculptée

TRAVEL - A SOURCE OF KNOWLEDGE AND WISDOM

In every age and on numerous occasions, history's travellers have extolled the benefits and great rewards of travel and exploration.

The result of this spirit of discovery has been a whole array of new intellectual and human experiences. The traveller can gain wisdom beyond his years. Understanding need not be a prerogative of the old. It can often come from the experience of, and exposure to, different mores and cultures and can result from the simple exchange of ideas between individuals.

The wisdom of youth can more easily be accepted if one considers the old proverb "Valour waits not for the passing years."

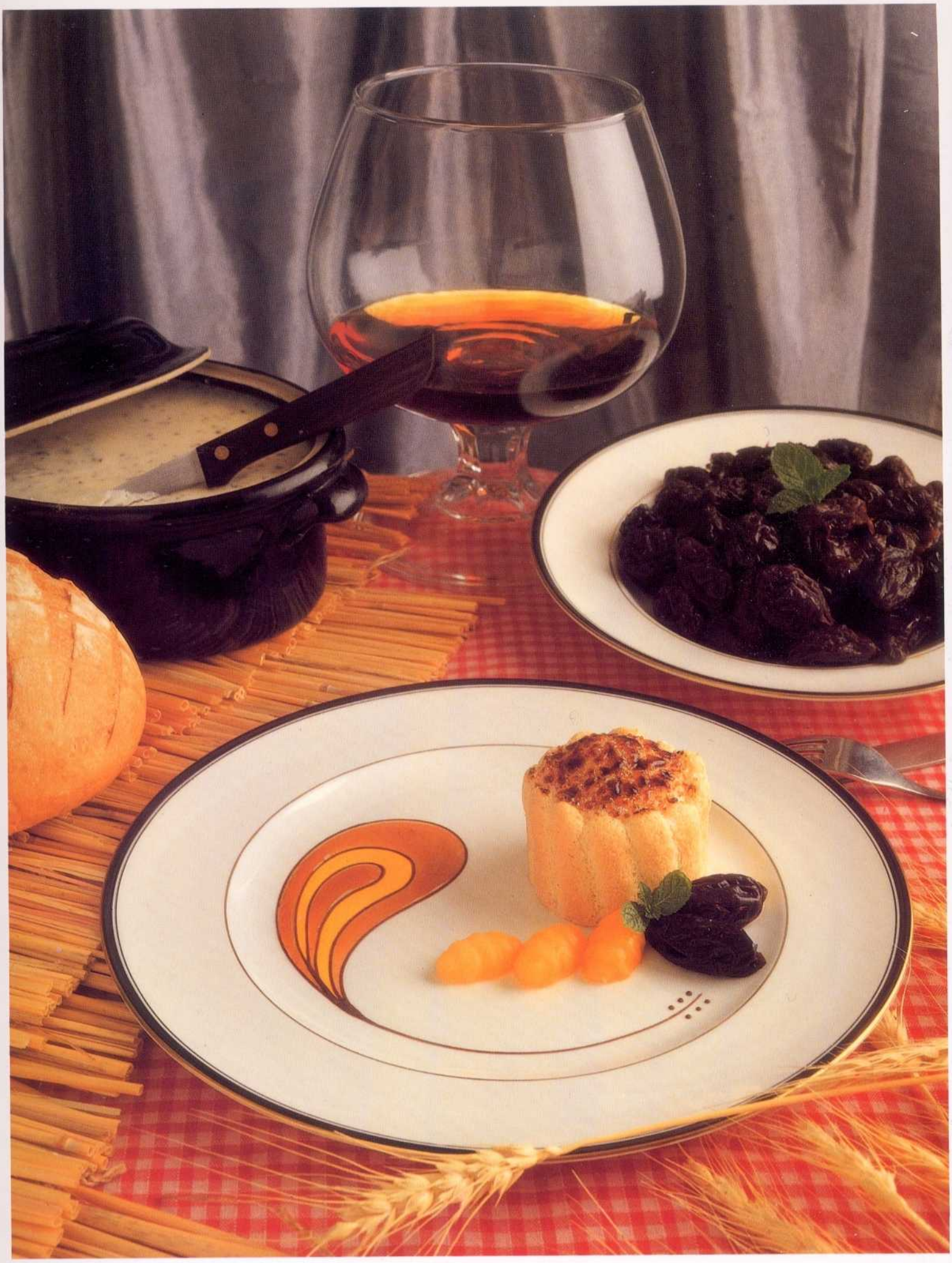
LA SAGESSE DU VOYAGE

De tous temps, de nombreux, grands hommes se sont accordés à célébrer les bienfaits du voyage, générateur pour qui le souhaite, de richesses morales et spirituelles.

Grâce à sa plus large ouverture d'esprit, ses nouvelles découvertes humaines et intellectuelles, le voyageur expérimenté peut prétendre accéder à une certaine forme de sagesse et cela quel que soit son âge.

Non-sens absolu que de vouloir associer sagesse à vieillesse, en vérité, il n'est pas d'âge pour la sagesse, comme il n'est pas d'âge pour la jeunesse: c'est avant tout le résultat d'exercices de la réflection et l'application d'un esprit de synthése à une masse culturelle acquise, plus ou moins rapidement, selon l'éducation familiale, le vécu, les relations amicales de chacun.

Jeunesse et sagesse, ayant d'ailleurs toujours été concevable comme vient en témoigner le proverbe: La valeur n'attend pas le nombre des années.



Charlotte d'Agen

Ingredients

Ladies fingers biscuits *
Armagnac Bavarian *
Armagnac Chiboust cream *
Armagnac syrup
Prune sauce
Prunes
Melon
Mint leaves

Method

Arrange a row of ladies fingers in a circle and successively add the biscuit soaked with Armagnac syrup, Bavarian cream, pitted prunes puffed in a light tea syrup and macerated in Armagnac. Finish with a chiboust cream dome to be caramelized with a flash blowtorch using a mixture of equal parts of white and brown sugar.

La Charlotte d'Agen

Ingrédients

Biscuit cuillère *
Bavaroise à l'armagnac *
Crème Chiboust à l'armagnac *
Sirop à l'armagnac
Sauce aux pruneaux
Pruneaux
Melon
Feuilles de menthe

Procédé

Disposer une bande de biscuit cuillère à l'intérieur d'un cercle. Garnir successivement avec un biscuit cuillère imbibé au sirop à l'armagnac, bavaroise, pruneaux dénoyautés et gonflés dans un sirop léger au thé, et macérés à l'armagnac. Finir par un dôme de crème chiboust qui sera caramélisée au chalumeau avec un mélange à part égale de sucre blanc et de sucre roux.

Wheelbarrow

*Chocolate wheelbarrow served with flavoured marzipan fruits. The apricot and the pear are molded around a liqueur shell. **

Brouette

*Brouette en chocolat accompagnée de fruits en pâte d'amande parfumée. L'abricot et la poire sont modelés autour d'un bonbon liqueur. **

Chocolate Parfait and Iced Physalis Mousse

Ingredients

Mosaic biscuit *
Chocolate parfait *
Iced physalis mousse *
Chocolate sponge cake
Syrup with creme de cacao
Apricot gel
Kiwi and physalis sauces
Physalis
Butterfly in black and white chocolate couverture

Method

Arrange the mosaic biscuit inside the ring. Alternate the soaked sponge cake with the chocolate parfait and the iced physalis mousse.
After freezing, glaze and remove.

Mousse Glacée aux Physalis et Parfait au Chocolat

Ingrédients

Biscuit mosaïque *
Parfait chocolat *
Mousse glacée aux physalis *
Génoise au chocolat
Sirop à la crème de cacao
Nappage abricot
Sauces au kiwi et au physalis
Physalis
Papillon en couverture noire et blanche

Procédé

Chemiser un petit cercle d'un biscuit mosaïque, alterner la génoise imbibée au sirop de crème de cacao avec le parfait chocolat et la mousse aux physalis. Après congélation, napper et démouler.

COLUMBIA

ITALY

Tiramisu

Ingredients

White sponge cake
Mascarpone mix *
Blueberry, strawberry and kiwis fruit sauces
Cocoa powder
Strong black coffee
Maraschino cherries
Sour cream

Method

Soak the first layer of sponge cake thoroughly with the coffee. Garnish with the mascarpone mix and repeat the process twice. Sprinkle with cocoa powder just prior to serving.

Note In this example, gelatine has been added. The traditional Italian recipe contains no gelatine and is served directly in a glass.

Tiramisu

Ingrédients

Génoise blanche
Appareil au mascarpone *
Coulis de kiwis, de myrtilles et de fraises
Poudre de cacao
Cerises au marasquin
Crème double
Imbibage très fort au café
Sauces vanille et chocolat

Procédé

Après avoir fortement imbibé la première couche de génoise, étaler environ 1 cm d'appareil. Renouveler l'opération deux fois, laisser raffermir au froid. Au moment de servir, saupoudrer légèrement de poudre de cacao.

Remarque. Dans l'exemple photographié il a été incorporé un peu de gélatine. Certains Italiens crieront au scandale : en effet la recette traditionnelle n'en contient pas. Dans ce cas le tiramisu est directement servi dans un verre.

Iced Green Apple Soufflé

Diet Cake - Portion 120g = 78 calories

Ingredients
Red apple
Iced green apple souffle *
Spun sugar
Cocoa powder
Lemon

Method
Pierce an apple with a spoon. Brush lightly with lemon juice to prevent the apple turning black. Place a circular mold on the top edge of the apple and fill with frozen soufflé. Allow to freeze and remove the mold. Place an apple-shaped stencil on the top and sprinkle with cocoa powder.

Advice
Keep a good mise en place of sugar nets. Store in a frost-free freezer or in a container with silica gel.

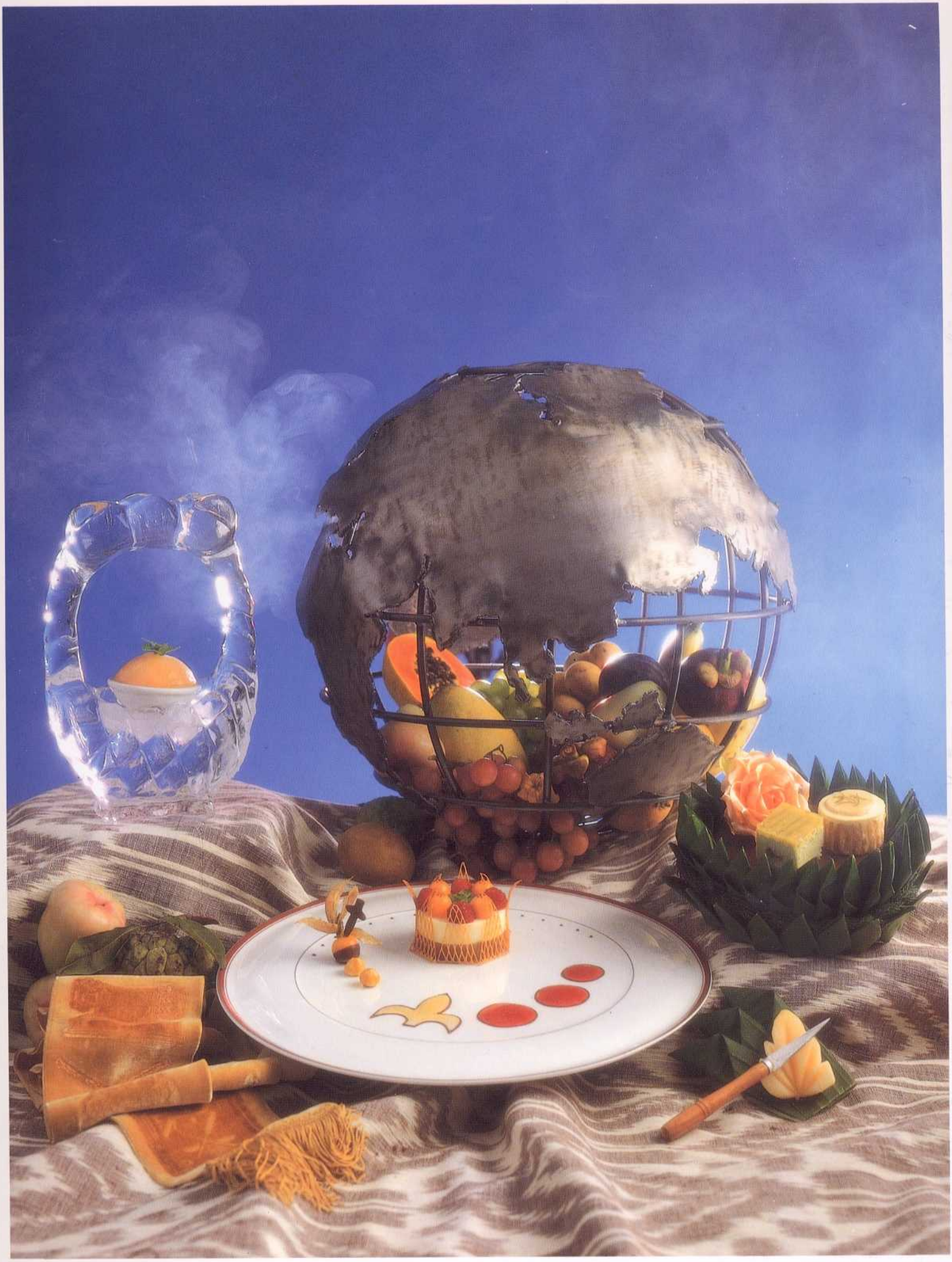
Soufflé Glacé à la Pomme Verte

Dessert de Régime - 120g = 78 calories

Ingrédients
Une pomme rouge
Soufflé glacé à la pomme verte*
Nid en sucre filé
Poudre de cacao
Citron

Procédé
Creuser une pomme à l'aide d'une cuillère à entremets. Citronner légèrement afin d'éviter le noircissement. Déposer un cercle sur la bordure de la pomme et couler votre soufflé glacé. Laisser prendre au congélateur. Démouler à la commande et servir après avoir saupoudré un pochoir en forme de pomme sur le dessus.

Conseil
Il est préférable de confectionner les nids auparavant et de les conserver soit dans un congélateur sans givre, soit dans une boîte hermétiquement fermée et munie d'un dessiccatif.



From Paris to Bangkok

Ingredients

Chocolate and hazelnut biscuit *
Gianduja mousse *
Cointreau Bavarian *
Honey
Raspberry sauce
Caramelized hazelnuts
Physalis
Raspberries
Small chocolate sword
Decorations in pâte à choux
Mint leaves

Method

Alternate two layers of biscuit with the Gianduja and Cointreau Bavarian. Follow the decoration as illustrated in the photograph.

Note

The complete set consists of the ice carving basket "Back From the Market" (page 60), "Krathong" (page 122).

De Paris à Bangkok

Ingrédients

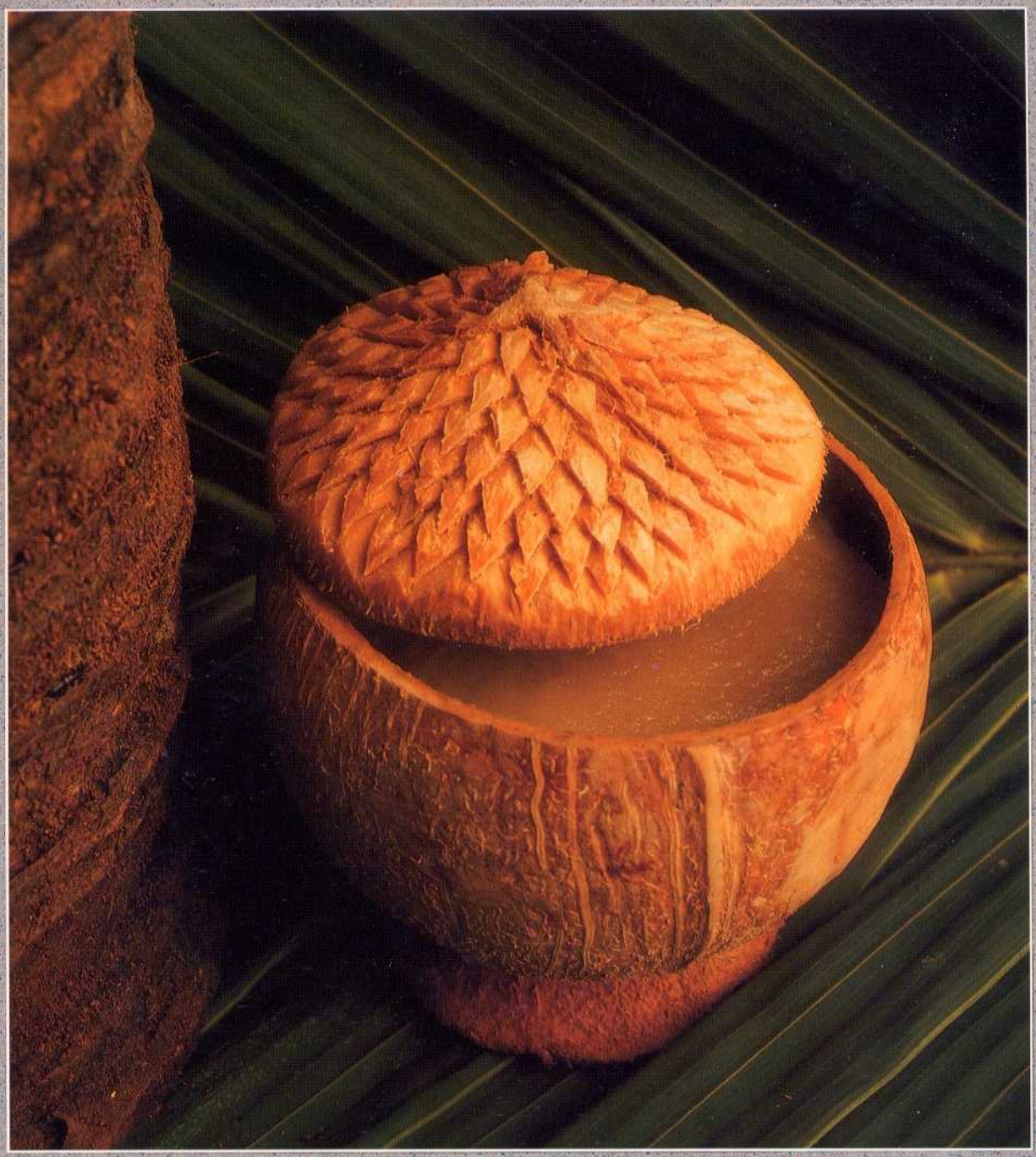
Biscuit-chocolat noisette *
Mousse au gianduja *
Bavaroise au Cointreau *
Miel
Coulis à la framboise
Noisettes caramélisées
Physalis
Framboises
Petit glaive en chocolat
Décors en pâte à choux
Feuilles de menthe

Procédé

Intercaler entre deux couches de biscuit, la mousse au gianduja et la bavaroise au cointreau. Se référer à la photographie pour les décorations.

Information

Ensemble comprenant : panier en glace sculpté "Retour du Marché" (page 60), "Krathong" (page 122).

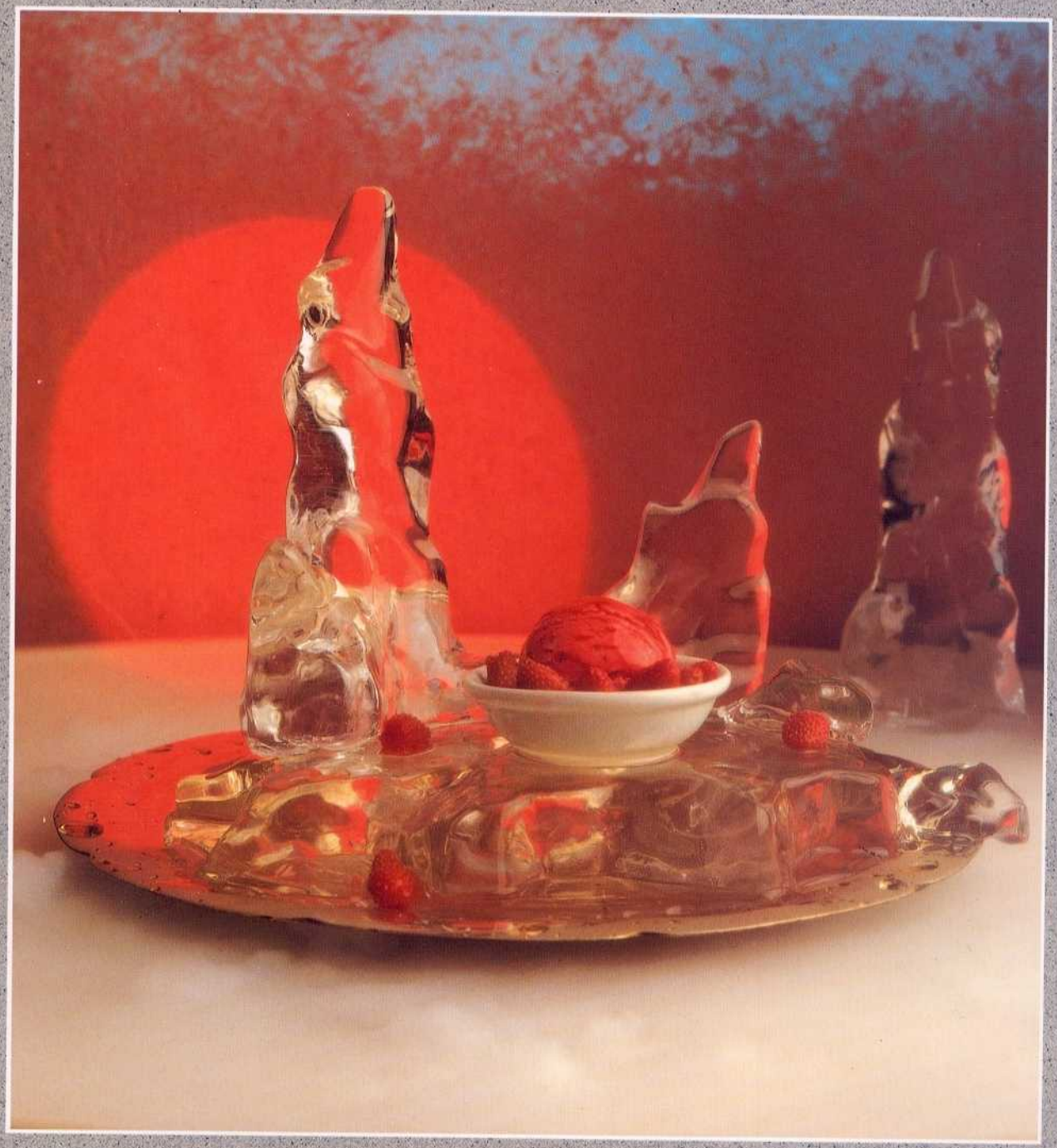


Paradise Island

Fruit carving filled with coconut custard

Douceur des Iles

Noix de coco sculptée, et sa crème



Midnight Sun

Wild strawberry sherbet * on an ice floe

Le Soleil de Minuit

Sorbet à la fraise des bois * sur banquise

Assorted Small Soufflés

Ingredients

Three flavoured pastry cream : la Grande Passion, chocolate and hazelnut praline
Icing sugar

Method

Prepare the three different flavoured pastry cream mixtures, whip the egg whites and separate into three and mold in the normal way.

Advice

The choice of flavours is important. The mixtures with different consistency will need different filling *quantities and baking time. Some* experiments are thus needed.

Assortiment de Petits Soufflés

Ingrédients

Crèmes pâtissières parfumées à la Grande Passion, au chocolat, praliné noisette
Sucre glace

Procédé

Préparer les trois masses de crèmes pâtissières parfumées. Monter les blancs bien fermes, diviser en trois et mouler à la manière de tous les soufflés.

Conseils

Le choix des parfums est assez important dans ce cas bien précis d'un mélange de soufflés. En effet *trois masses de consistances* différentes ne réagissent pas de la même façon au four. Des essais sont donc nécessaire afin de déterminer les quantités de remplissage et les temps de cuisson de chacun.

Pistachio Profiteroles

Ingredients

"Pâte à choux"
Pistachio icecream *
Vanilla and chocolate sauces
Raspberries
Roasted pistachios
Icing sugar

Method

Cut three small choux and fill each with a scoop of pistachio icecream. Sprinkle the lids with icing sugar. Coat a heated plate with the hot chocolate sauce and add the vanilla sauce as decoration with the three profiteroles arranged in a triangular pattern. Finally and, of course artistically, add the raspberries and pistachios.

Profiteroles à la Pistache

Ingrédients

Pâte à choux
Glace à la pistache *
Sauces à la vanille et au chocolat
Framboises
Pistaches grillées
Sucre glace

Procédé

Couper trois petits choux et les garnir d'une boule de glace pistache. Saupoudrer les couvercles et les disposer sur le dessus. Napper une assiette chaude de sauce chocolat, décoration à la sauce vanille. Disposer les profiteroles en triangle. Terminer par les framboises et les pistaches grillées.

Peach Mignon

Ingredients

Tri-coloured biscuit
(white, coffee, chocolate)
White peach mousse *
Syrup with peach alcohol
Raspberry and chocolate sauces
Two-coloured chocolate ribbon
Gold leaf

Method

Set up the biscuit in a ring according to the photograph. Place a circle of biscuits in the bottom and carefully top up with the mousse. Place the mosaic biscuit on the top and arrange the sauces and the ribbon. Decorate with gold leaf.

Péché Mignon

Ingrédients

Biscuit tricolore (blanc, café, chocolat)
Mousse à la pêche blanche *
Sirop à l'alcool de pêche
Sauces framboise et chocolat
Ruban bicolore en chocolat
Feuille d'or

Procédé

Effectuer le montage décoratif identiquement à la photographie. Disposer un fond de biscuit et garnir avec précaution de mousse à la pêche. Poser le biscuit mosaïque avant la prise complète de la mousse. Arranger les sauces et le ruban, décorer à la feuille d'or.

Asia Flavour

Ingredients

Small rambutans
Almond cream
Deep fry dough *
Mango
Mint leaves

Method

Pit the rambutans by slicing the edge and substitute a mango stick. Encase the rambutans in a thin layer of almond cream. Keep cool. Dip the rambutans in the deep fry dough using small chopsticks and fry in oil at 360°F. Slice the mango and roll into a cone shape.

Advice

Use only fruits with a firm consistency.

Saveur d'Asie

Ingrédients

Petits ramboutans
Crème d'amande
Pâte à frire *
Mangue fraîche
Feuilles de menthe

Procédé

Dénoyauter les ramboutans en incisant légèrement un côté et farcir d'un morceau de mangue. Envelopper les ramboutans d'une fine épaisseur de crème d'amande froide, réserver au frais. Utiliser des piques en bois pour l'enrobage de la pâte et frire dans une huile à 180° C. Former les cornets en mangues émincées.

Conseil

Veiller à employer des fruits de consistance ferme.

Black Poppy Seed Soufflé

Ingredients
Soufflé mix
Black poppy seed

Method
Carefully add the poppy seed to the soufflé mix. Pour in a buttered and sugared soufflé mold. Bake and serve quickly.

Advice
Use the poppy seed sparingly to avoid making the soufflé heavy. In general, when baking a soufflé it's a good idea to carry out the operation in two stages. First in a hot oven to ensure that the top of the soufflé is smooth and then at a slightly lower temperature to allow it to bake without burning.

Soufflé aux Graines de Pavot

Ingrédients
Appareil à soufflé
Graines de pavot

Procédé
Mélanger délicatement l'appareil aux graines de pavot. Verser dans un moule à soufflé préalablement beurré et sucré. Passer au four et servir rapidement après cuisson.

Conseil
Il ne faut pas trop exagérer sur la quantité des graines de pavot, celles-ci alourdissant le soufflé et le rendant plus délicat et fragile. En règle générale la cuisson de tous les soufflés doit s'effectuer en deux parties - four assez chaud pour lui permettre de rester bien lisse, puis baisser la température pour faciliter un développement maximum et éviter trop de coloration.

EXPATRIATION

A word that evokes the very essence of escaping from the daily routine, the fascination of travel, a promise of adventure, expatriation in fact is often all of these and provides a wealth of memories and a fund of human and professional experiences.

Far from lazing on exotic beaches as many might imagine, the more than 1,400,000 expatriates throughout the world are frequently appointed to highly responsible posts. Their work can involve responsibilities from management, training, education, to personnel and staff consultation.

Introducing ideas, methods and skills to people whose culture and traditions are quite different from one's own, is no easy task.

For the patissier it means adapting recipes to overcome the problems encountered with the varying quality of local products and learning to live and work in a completely different climate.

And these climatic differences directly affect the work of the pastry chef. Fermentation time, sugar conservation, cooling times, these all have to be taken into account.

Moving outside our own environment creates a need to adapt our techniques to new situations and inspires new approaches to conventional problems.

It is perhaps to be regretted that with his reputation of expertise in the gastronomic world, the French professional chef has not seen the full possibilities of international travel and made more attempt to widen his horizons.

L'EXPATRIATION

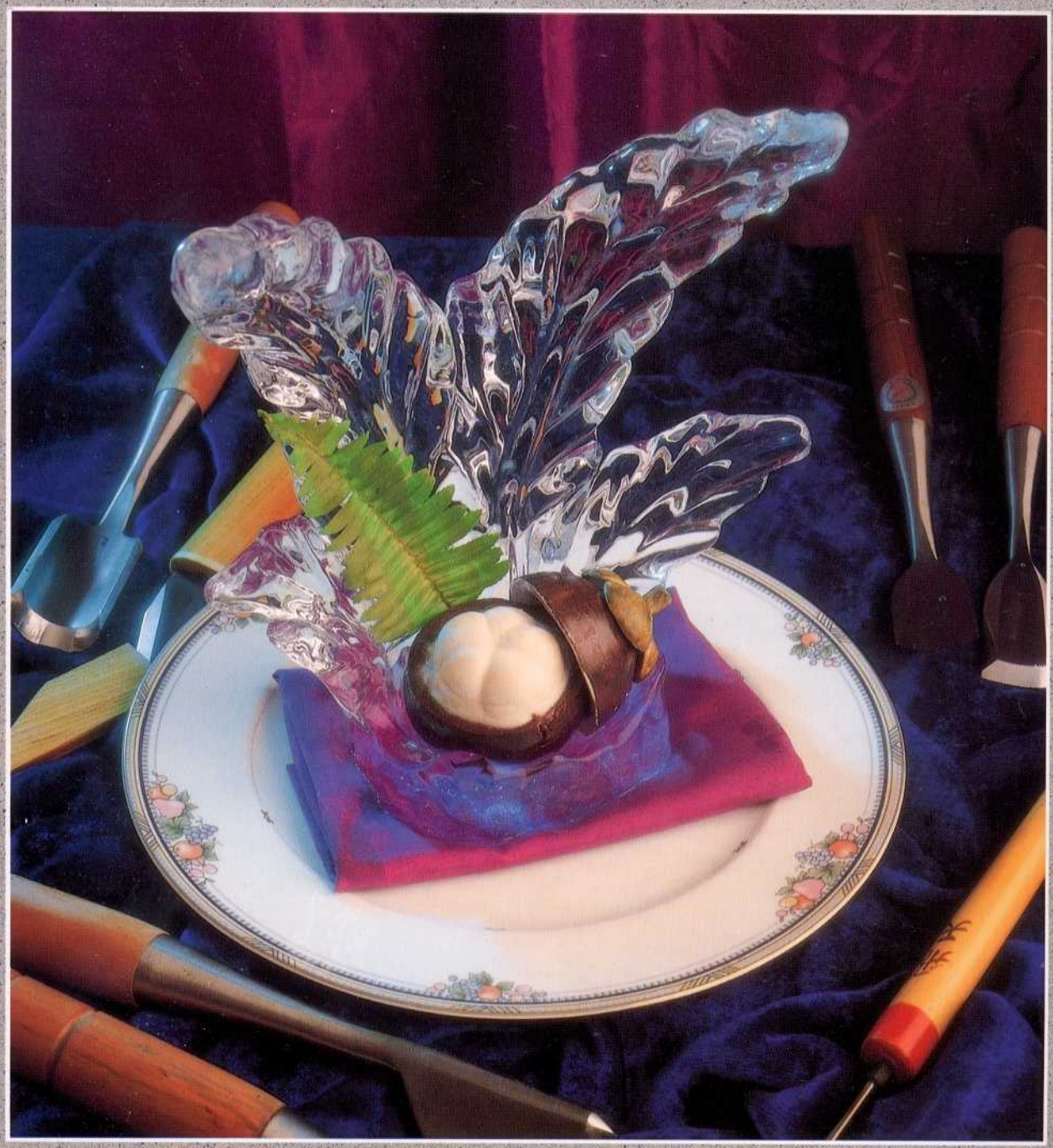
Terme d'une fuite de la vie quotidienne, fascination du voyage ou goût de l'aventure, l'expatriation se solde la plupart du temps, par une somme de souvenirs fantastiques et une expérience humaine et professionnelle à la clef.

Les expatriés, au nombre d'environ 1,400,000 á travers le monde, ont souvent des postes à responsabilités concernant : l'encadrement, la formation, la consultation des entreprises et de leurs personnels.

Transplanter des raisonnements, des méthodes, des tours de mains, à des peuples aux cultures et aux mœurs si distincts des nôtres, n'est pas une tâche aisée; adapter les recettes à des produits de qualité très irrégulière, le tout sous des lattitudes aux climats inconnus l'est encore moins. Transformant des matières vivantes, le boulanger-pâtissier est directement lié à ces changements influents sur le travail de base, les temps de fermentations, la conservation des sucres, pour ne citer que ceux-là.

Travailler hors de nos frontières nécessite donc une connaissance professionnelle et technologique certaine mais également une facilité à s'adapter à bons nombres de situations pour le moins étranges et particulières.

Il est dommage que malgré notre réputation pour la gastronomie, les professionnels français des métiers de bouche ne manifestent que si peu d'intérêt aux possibilités du voyage international.



Neptune's Crown

Mangosteen sherbet * in a shell ice carving display

La Couronne de Neptune

Mangoustan givré * présentation sur glace sculptée

Peanut Delight

Ingredients

Dacquois biscuit *
Peanut butter cream
Milk couverture coating
Peanut sauce
Cocoa powder
Fresh peanuts
Sweet whipping cream
Mint leaves

Method

Arrange two layers of dacquois biscuit in a rectangular frame with a layer of peanut butter cream in the middle and a thin layer on the top. Allow to cool and coat with the milk chocolate coating. Apply the cocoa powder in strips. Arrange the plate and serve.

Délice aux Cacahuètes

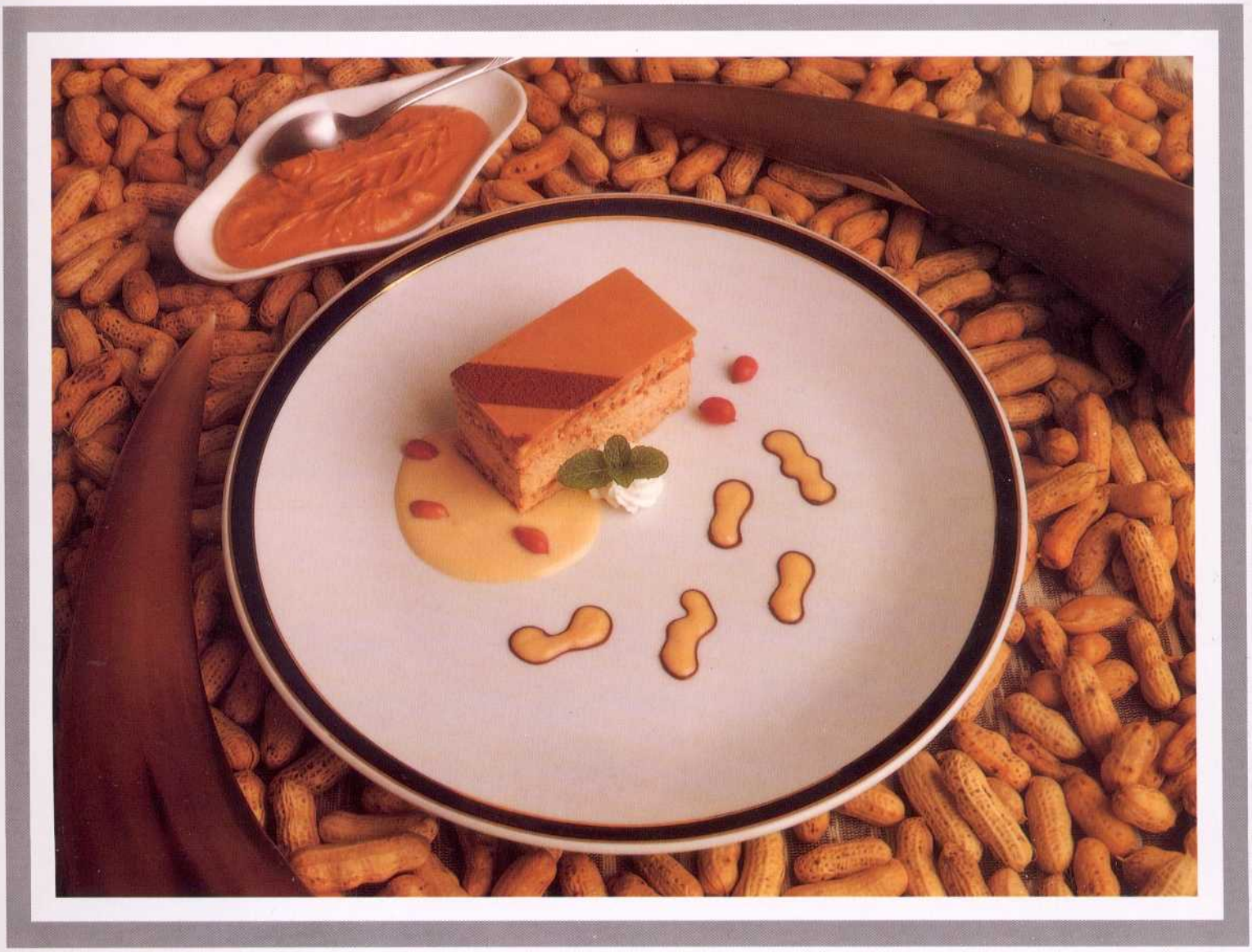
Ingrédients

Dacquois *
Crème au beurre à la cacahuète
Glaçage à la couverture lactée
Sauce à la cacahuète
Poudre de cacao
Cacahuètes fraîches
Chantilly
Feuilles de menthe

Procédé

Le montage se fait en caisse à partir de deux épaisseurs de biscuit dacquois séparées par une couche de crème à la cacahuète. Lisser le dessus avec la même crème. Glacer. Saupoudrer au moment du service.

SENEGAL



Banana Concorde Cake

Ingredients
Chocolate meringue *
Bitter chocolate mousse *
Banana mousse *
Banana
Lime zests
White rum and chocolate sauces
Icing sugar

Method
Pour a layer of chocolate mousse in a domed timbale mold. After it has cooled and set, pour in the banana mousse and finish with a layer of meringue. Keep cool. At the last minute remove and set up small meringue sticks all around and sprinkle lightly with icing sugar. Serve with shredded banana sprinkled with lemon zests.

Concorde à la Banane

Ingrédients
Meringue au chocolat *
Mousse au chocolat mi-amer *
Mousse à la banane *
Banane
Zestes de citron vert
Sauces au rhum blanc et au chocolat
Sucre glace

Procédé
Dans une timbale bombée, verser une épaisseur de mousse au chocolat. Après reprise au froid, mettre la mousse à la banane. Terminer par un fond de meringue. Réserver au froid. Au dernier moment le démouler et coller les meringuettes sur toute la surface. Saupoudrer et servir avec des tranches de bananes parsemées de zestes de citron vert.

Spiked Cocoa

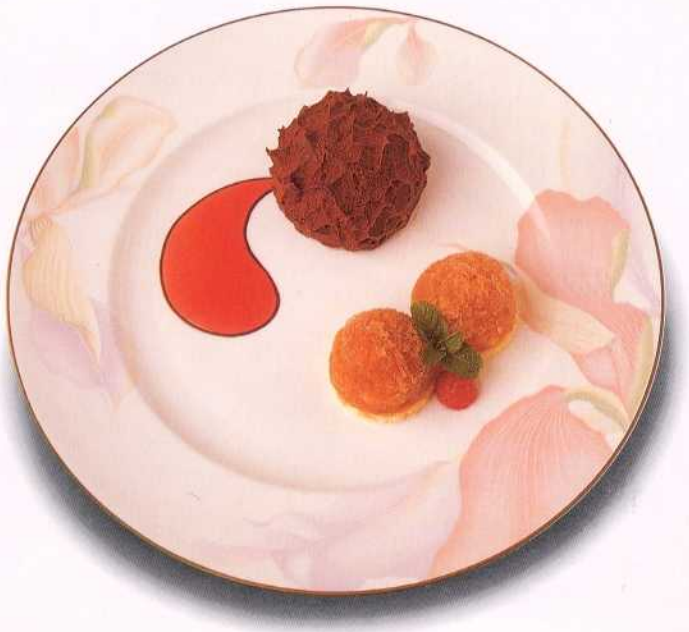
Ingredients
American biscuit (with crackers) *
Ganache
Cocoa cream granite *
Raspberry sauce
Cocoa powder
Mint leaves

Method
Alternate the layers of biscuits and ganache in a semi-spherical mold. Allow to cool. Use some of the ganache to create the spikes with the aid of a spatula and sprinkle with cocoa powder.

Hérisson

Ingrédients
Biscuit Américain (aux crackers) *
Ganache
Granité à la crème de cacao *
Coulis de framboise
Poudre de cacao
Feuilles de menthe

Procédé
Dans un moule demi-sphérique alterner couche de biscuit et ganache, passer au froid. Remettre un peu de ganache pour réaliser les pointes à l'aide d'une spatule. Saupoudrer de poudre de cacao.



Raspberry Summer Pudding

Ingredients

Thin slices of toast
Raspberry mousse *
Sugar
Raspberries
Raspberry and vanilla sauces
Dark chocolate stars
Mint leaves

Method

Overlap the slices of toast in a circular mold. Saturate with the raspberry sauce and top up with a mousse finishing with a piece of toast. Cool, remove and arrange the plate at the last minute. Pour on a thick raspberry sauce

Note

Although an American speciality, English origins are also claimed for this dessert.

Sweet Box
Lincoln Hat

Abraham Lincoln style American hat in pastillage with American cookies. Left to right (Top row left: Almond cookies, small brownies, peanut cookies Centre: Walnut cookies, Virginia brownies Bottom: Cream cheese brownies, Uncle Sam's cookies)

L'Amérique

Chapeau réalisé en pastillage, assortiment de cookies américains. De gauche à droite (En haut à gauche: Cookies amandes, brownies aux pépites de chocolat, cookies au beurre de cacahuète; au centre: Cookies aux noix, brownies de Virginie Bas: Brownies au fromage, cookies de l'oncle Sam)

Summer Pudding à la Framboise

Ingrédients

Quelques fines tranches de pain de mie
Mousse framboise *
Sucre
Framboises
Sauces vanille et framboise
Etoiles en chocolat
Feuilles de menthe

Procédé

Chevaucher des quartiers de tranches de pain de mie autour et à l'intérieur d'un moule rond, imbiber copieusement au coulis de framboise, garnir le centre de mousse, couvrir d'une épaisseur de biscuit punché. Laisser prendre au froid. Après démoulage napper de coulis, disposer l'arrangement et servir.

Information

Rien ne peut réellement faire plus américain que ce dessert dont même les Anglais contestent l'origine.

U.S.A.

Carrot Cake

Diet Cake : portion 70g of cake and 40g sauce : 155 calories

Ingredients
Carrot cake *
Red dates
Carrots in marzipan
Vanilla sauce
Mint leaves

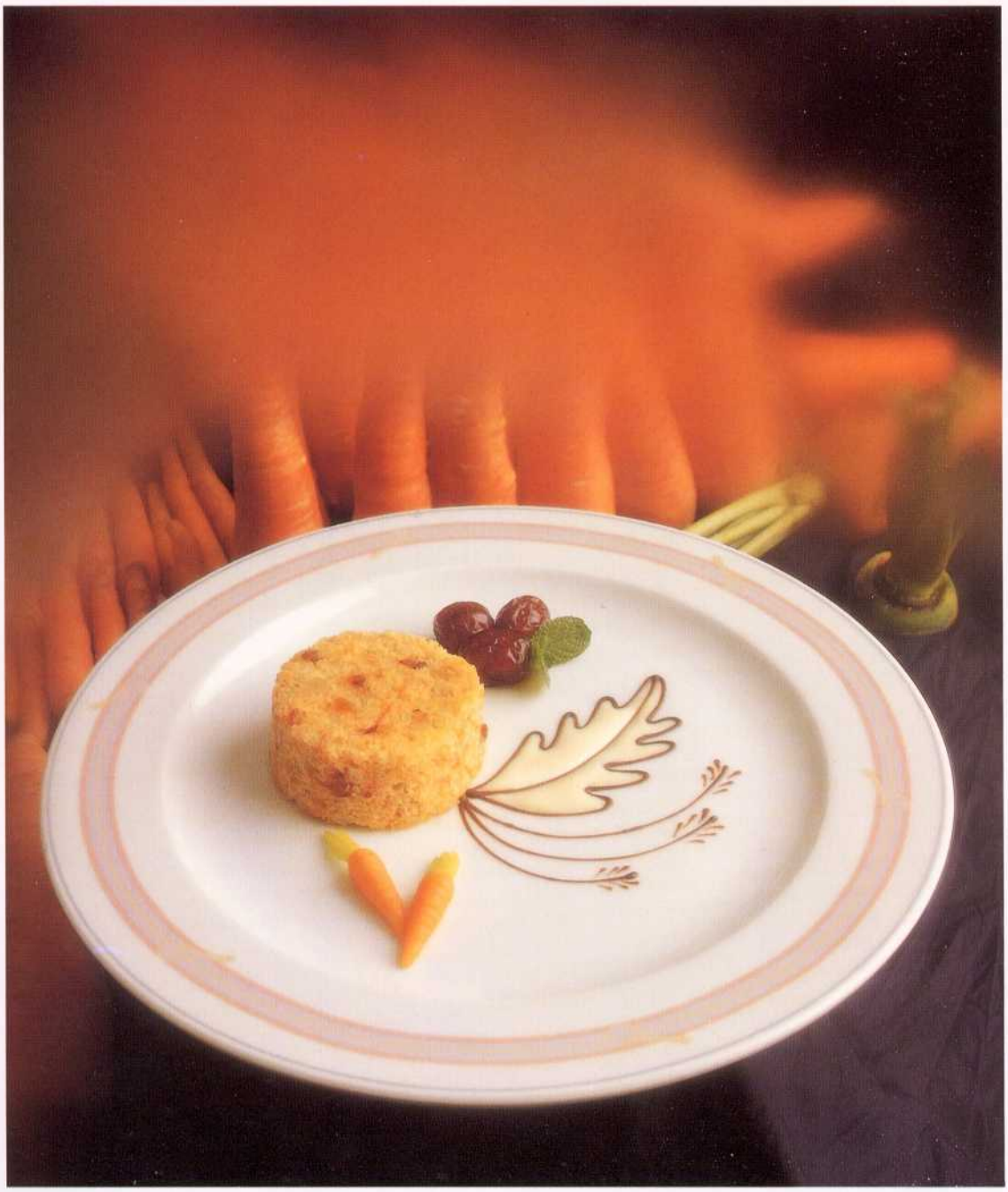
Note
An old French saying has it that carrots have the virtue of inducing good humour and character in those who eat these crunchy vegetables. Perhaps it's simply the sweet side of this vegetable which endears it to so many people.

Gâteau aux Carottes

Dessert de Régime : 155 calories pour une portion de 70g de gâteau et de 40g de sauce

Ingrédients
Gâteau aux carottes *
Dattes rouges
Carottes en pâte d'amande
Sauce à la vanille
Feuilles de menthe

Information
Une vieille expression française attribue aux carottes des vertus bienfaisantes sur l'humeur et le caractère des personnes. Peut-être est-ce simplement par son côté doucereux que ce végétal, plus souvent apprecié comme légume, pourrait effectivement surprendre agréablement le consommateur.



ITALY

Panforte Casereccio

Ingredients

Panforte Casereccio *
Orange and caramel sauce *
Mixed fruit peels
Walnut, almond
Icing sugar

Method

Dust the panforte lightly with icing sugar. Arrange all the ingredients as *illustrated in the photograph.*

Suggestion

This dessert is at its best when served warm after having been placed for a very short time in the micro-wave which renders it deliciously soft.

Panforte Casereccio

Ingrédients

Panforte Casereccio *
Sauce caramel-orange *
Fruits confits
Amandes, noix
Sucre glace

Procédé

Saupoudrer légèrement le panforte de sucre glace. Placer les différents *éléments dans l'assiette et servir.*

Suggestion

Peut également être servi tiède en le passant quelques instants au four micro-ondes, ce qui le rend plus mœlleux.

Honey and Walnut Icecream in Tulipan

Ingredients

Honey and walnut icecream *
Tulipan flower shape *
Crystallised orange zests candies
Three small orange madeleines *
Honey
Vanilla sauce
Blueberry sauce
Mint leaves

Method

Warm the madeleines in the oven and arrange the icecream scoops in the tulipan biscuit. Arrange the madeleines and serve.

Glace Miel Noix en Tulipe

Ingrédients

Glace au miel et aux noix *
Fleur en pâte à cigarette *
Zestes d'orange confits
Trois petites madeleines à l'orange *
Miel
Sauce anglaise
Coulis de myrtille
Feuilles de menthe

Procédé

Réchauffer les madeleines au four. Disposer les boules de glace dans la tulipe. Arranger les madeleines puis servir.

CHINA

On the other side of the world lies the continent of Asia and the vast land mass which consists of China. Can we find there similarities to our own society ? Very few. Analogies ? Rarely. Certain comparisons ? Very unlikely. Only in small ways does their society conform to our values.

In China you will find everything imaginable. What do we know about this enormous country ? The Great Wall, the popular revolution, acupuncture, its celebrated traffic jams and the film "The Last Emperor". And then there are inventions and discoveries which have benefitted the whole world such as the decimal system, gunpowder, matches, the wheel and petrol as well as natural gas.

But China is first of all home to the most numerous race of people on earth. This great mass of humanity, skilled in many fields - sculpture, painting, their great tradition of acupuncture and herbal medicine, can however, only accomplish change at its own pace.

Can we imagine that this country with such a vast economic potential will ever take its place alongside the world's leading industrial nations. In this continuing situation, faced with daily economic restraints, the Chinese worker understandably follows the maxim "Take full advantage of today, tomorrow things may change completely."

LA CHINE

L'autre bout du monde, le continent des Asiatiques. Peut-on y trouver des similitudes avec notre société ? Peu! Quelques analogies? Rares ! Certaines comparaisons ? Très éloignées ! Seulement de petites conformités à nos valeurs. La Chine, est au-delà de toute imagination et de toutes vraissemblances. Qu'en connaissons-nous ? sa Grande Muraille, sa révolution populaire, son riz, l'acupuncture et le film *Le Dernier Empereur*, ainsi que quelques inventions dont l'humanité entière a su tirer profit comme le système décimal, la poudre, l'allumette, la brouette, le pétrole ou bien encore le gaz naturel.

Mais la Chine est beaucoup plus que cela et avant tout la terre la plus peuplée du globe. Cette masse humaine impressionnante rend toute évolution lente et délicate, malgré leurs connaissances avancées dans des domaines tels que la sculpture ou la peinture.

De cette situation durable, découle l'exclusion des facteurs temps, le coût restreint de la main-d'œuvre et une maxime dont le Chinois moyen s'est faite sienne : "Abusons aujourd'hui de ce que l'on aura peut-être plus demain." Pourrait-on s'imaginer l'autre bout du monde entrant dans le serpent monnaitaire et le gigantesque marché que représenterait son entrée au club des pays les plus industrialisés.

Cinderella in the Sonde Isles

Chilled pumpkin and sago soup

Cendrillon aux Iles de la Sonde

Mini citrouille, soupe glacée au potiron et au sagou

Avocado Terrine

Ingredients
Avocado terrine *
Citrus fruit sauce *
Avocado
Orange and pink grapefruit segments
Candied and coloured orange zests
Mint leaves

Method
Arrange the avocado terrine artistically with the unskinned orange and grapefruit segments. Add the sauce and decorate with the cristallized zests.

Terrine d'Avocat

Ingrédients
Terrine d'avocat *
Sauce aux agrumes *
Avocat
Suprêmes d'orange et de pamplemousse rose
Zestes d'orange confits et colorés
Feuilles de menthe

Procédé
Arranger harmonieusement la terrine et les suprêmes, verser la sauce et disposer les zestes confits.

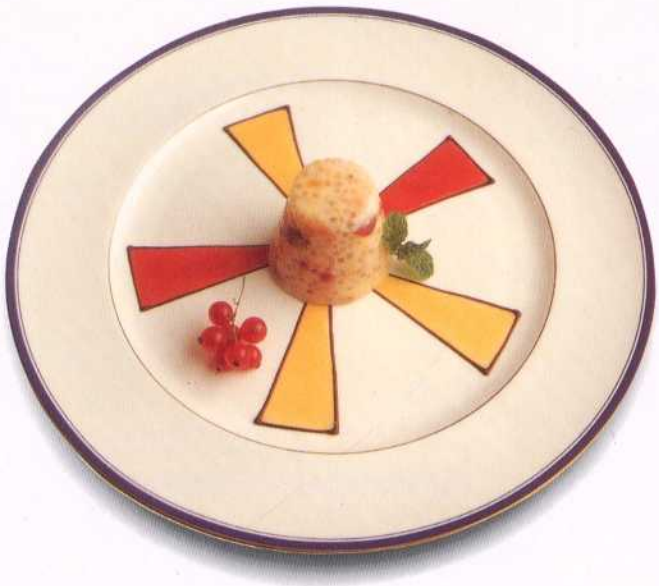
Sago and Fruit Chartreuse

Calorie Content - approximately 100g of sago cake and 40g of sauces = 95 calories.

Ingredients
Sago filling *
Redcurrants
Assorted fresh fruits
Orange and strawberry sauces with sweetener *
Mint leaves

Method
Mix the diced fresh fruit in the hot sago mixture. Mold in non-adhesive "Dariole" molds. Finish by cooking in a bain-marie, After cooling, remove and arrange on the plate complete with decoration.

Chartreuse de Fruits au Sagou



Dessert de Régime
Portion de Calories - environ 100g de gâteau au sagou et 40g de sauce pour un total de 95 calories.

Ingrédients
Appareil au sagou *
Groseilles rouges
Assortiment de fruits frais
Coulis d'orange et de fraise au sucre de régime *
Feuilles de menthe

Procédé
Mélanger les fruits frais coupés en dés dans l'appareil chaud au sagou. Mouler dans des moules à "Darioles" anti-adhésifs. Finir la cuisson au bain-marie. Après complet refroidissement, démouler et disposer dans l'assiette avec la décoration.

Great Wall of China

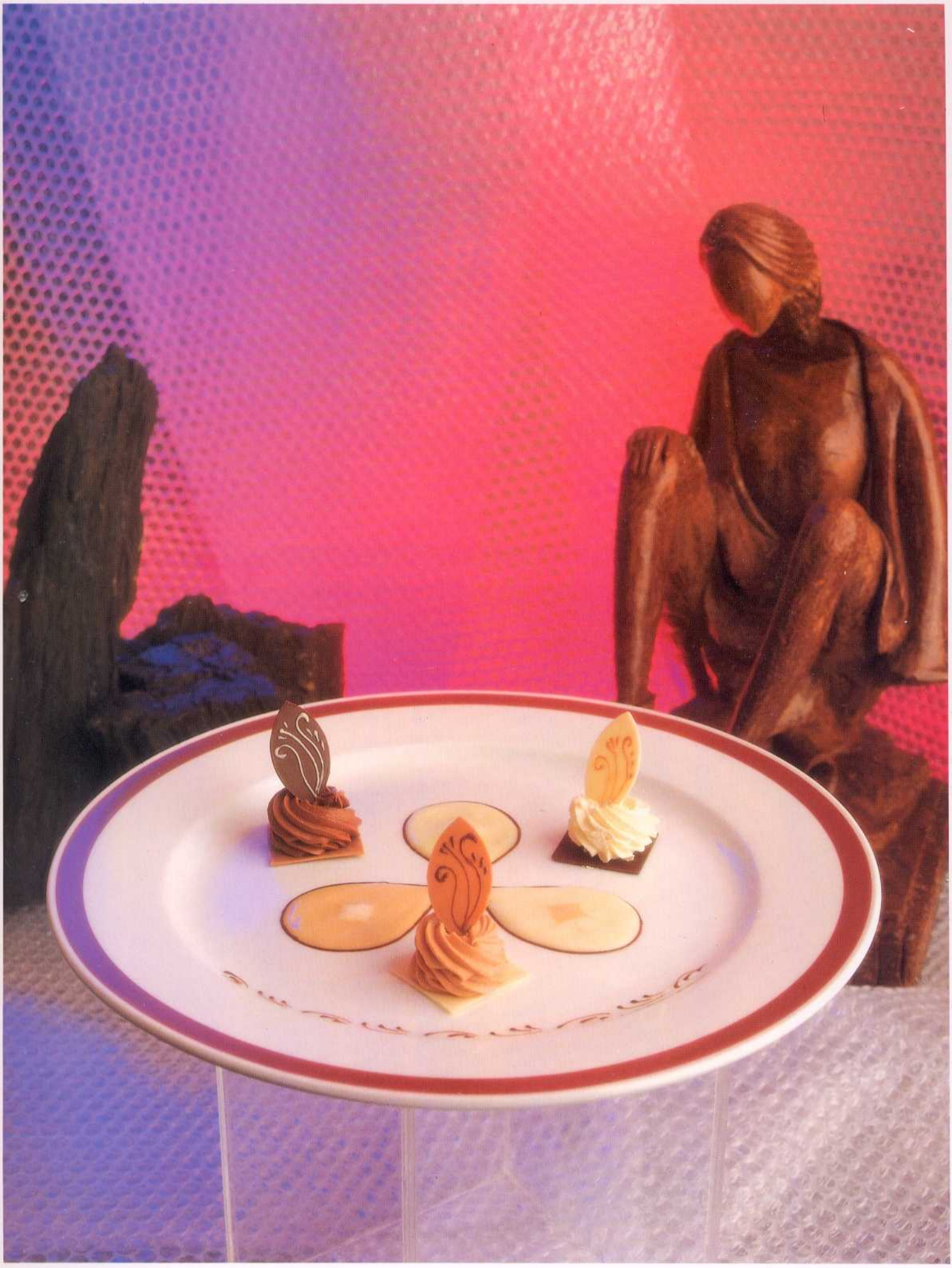
Ingredients
Oiled puff pastry *
Red bean paste *
Fresh arbutus (wild strawberry tree berry) and peach sauces

Method
Wrap a scoop of red bean paste in a layer of oiled puff pastry which has been cut from a circle, and dampen the edge. Use the cutter to fashion the upper portion, taking care each petal is completely separated. Dip in oil at 140° F to facilitate the opening of the lotus and then in 360°F to achieve the desired colouration. This dessert must be served hot.

Délice de la Grande Muraille

Ingrédients
Feuilletage à l'huile *
Pâte de haricot rouge *
Sauces à l'arbouse fraîche et à la pêche

Procédé
Envelopper une boule de pâte de haricot dans une abaisse de feuilletage découpée à l'emporte-pièce rond et légèrement humidifiée sur son pourtour. Inciser le dessus en huit à l'aide d'un couteau tranchant puis dégager délicatement chaque pétale. Les plonger une première fois dans une huile à 60° C pour les faire s'épanouir, puis une seconde fois à 180° C afin d'obtenir une belle coloration. A manger impérativement chaud.



The Pinnacle of Pleasure

Chocolate sweetbox filled with homemade chocolates. (Montelimar nougat...) *

Plaisir du Palais

Bonbonnière en chocolat, assortiment de chocolats maison. (Nougat de Montélimar...) *

Chocolate Mousse Trio

Ingredients

White, milk and dark chocolate
Three chocolate mousses *
Vanilla, coffee and pistachio sauces

Method

Form the base and the decoration from the three different chocolates. Arrange the sauces with a cone and pipe the three mousses.

Trio de Mousses au Chocolat

Ingrédients

Chocolat ivoire, chocolat au lait, chocolat noir
Mousses aux trois chocolats *
Sauces vanille, pistache et café

Procédé

Confectionner les bases et les décorations avec les différents chocolats. Au cornet arranger les sauces et garnir les mousses à la poche.

Fresh Fig Soup

Ingredients
Fresh figs
Grapefruit and gentian sauce *
Mint leaves

Method
Set up the sliced figs on the plate and in the centre, place one roasted and buttered fig. Pour on the chilled sauce and serve.

Soupe de Figues Fraîches

Ingrédients
Figues fraîches
Coulis de pamplemousse à la gentiane *
Feuilles de menthe

Procédé
Disposer dans l'assiette l'arrangement de figues tranchées. Placer au centre une figue préalablement beurrée et rotie au four. Napper du coulis glacé et servir.

Coconut Soufflé

Ingredients
Coconut
Coconut pastry cream *
Egg whites
Ground coconut

Method
Make the soufflé mix with a base of coconut custard cream and add firm whipped egg whites. Sprinkle with ground coconut, bake and serve.

Advice
It is vital to place the coconut directly into the baking sheet to ensure correct baking. If desired some coconut meat may be retained. In both cases, butter and sugar the inside of the coconut shell. If the meat is retained ,the soufflé will be moist all around but very tasty and present no baking problem.

Noix de Coco Soufflée

Ingrédients
Une noix de coco
Crème pâtissière à la noix de coco *
Blancs d'œufs
Noix de coco en poudre

Procédé
Préparer l'appareil à soufflé à partir de la crème pâtissière et des blancs d'œufs montés bien fermes. Garnir la noix de coco. Saupoudrer de noix de coco en poudre. Cuire et servir.

Conseil
Pour rendre la cuisson possible vous devez impérativement poser la noix de coco à même la plaque. Vous pouvez garder la chair ou la retirer auparavant, mais dans les deux cas, beurrer et sucrer l'intérieur à la façon habituelle des moules à soufflé. En conservant la chair, le pourtour du soufflé devient légèrement liquide mais apporte une saveur très agréable sans l'empêcher de cuire convenablement.

Coffee Parfait

Ingredients

Biscuit succès *
Coffee parfait *
Opéra coating *
Vanilla and coffee sauces
Two-coloured chocolate ribbon
Mint leaves

Method

Mold the parfait and cover with almond succès, freeze. Remove by dipping the mold in hot water. Freeze again. Coat it, set up the chocolate ribbon and serve.

Note

This is a truly classic dessert but one which is always appreciated.

Parfait au Café

Ingrédients

Succès *
Parfait au café *
Glaçage Opéra *
Sauces vanille et café
Ruban deux couleurs en chocolat
Feuilles de menthe

Procédé

Mouler et recouvrir le parfait du succès, laisser prendre au congélateur. Démouler en trempant le moule dans l'eau chaude, remettre au froid. Poser sur grille et glacer. Déposer le ruban en chocolat à la commande et servir rapidement.

Remarque

Dessert très classique mais toujours apprecié de tout public.

Morning Haze

Boysenberry sherbet * on an ice carved leaf

Brume Matinale

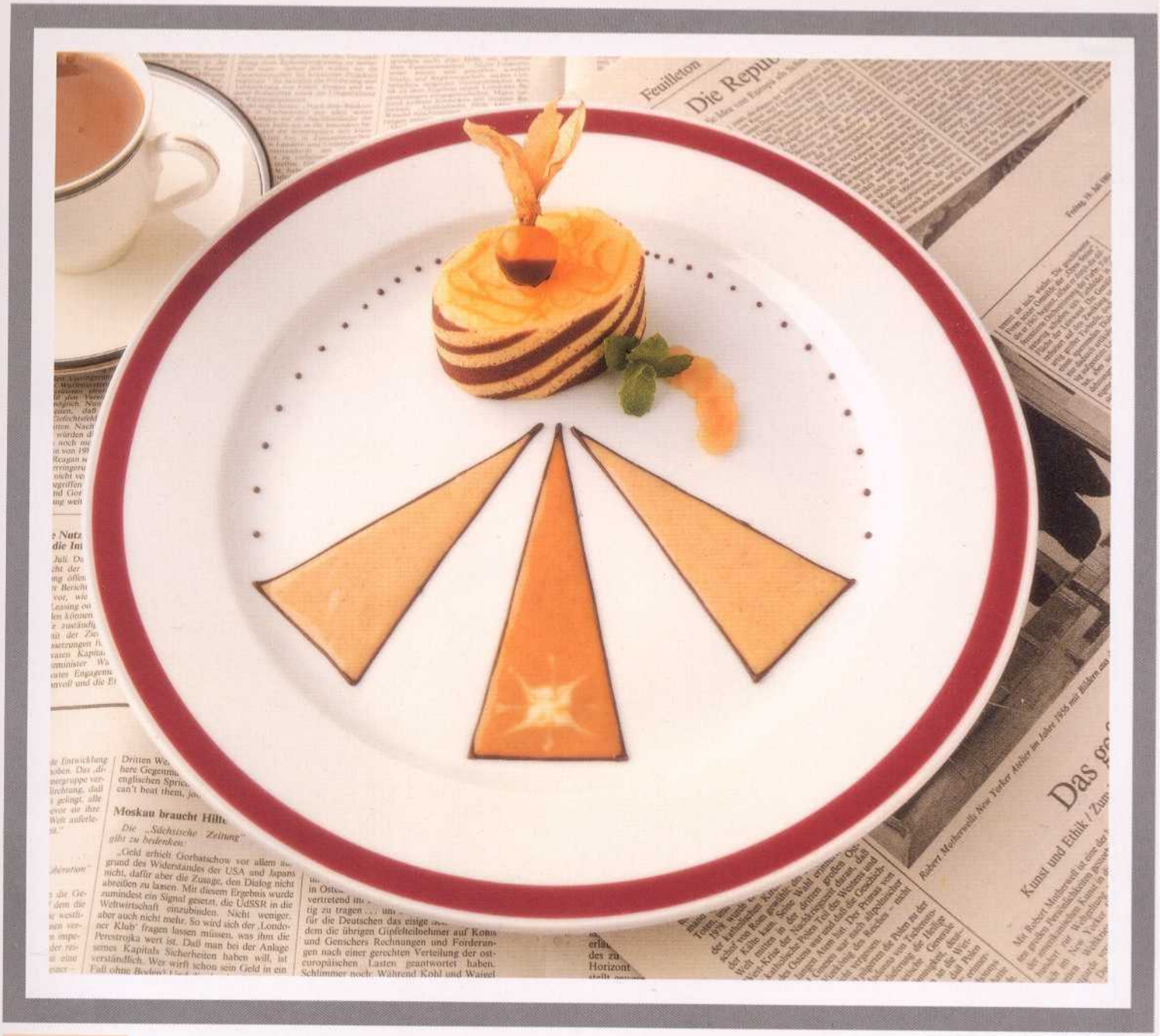
Sorbet aux mûres * géantes sur feuille en glace

Samourai

Japanese apple with exotic fruit salad

La Samouraï

Pomme du Japon, salade de fruits exotiques



GERMANY

Mixed Spices Bavarian

Ingredients

Mosaic biscuit *
Ginger and chocolat Genoa biscuit *
Cinnamon Bavarian *
Mixed spices Bavarian *
Cinnamon and mixed spices sauces
Physalis
Ginger candy
Mint leaves

Method

Place a mosaic biscuit inside an oval mold. Alternate the Genoa biscuit with the mixed spice Bavarian followed by the cinnamon Bavarian. Allow to cool and after setting sprinkle some ginger candy zests on the top and glaze. Remove and serve with a physalis semi-coated with chocolate placed on the top.

Bavaroise aux Epices

Ingrédients

Biscuit mosaïque *
Pain de Gênes au chocolat et au gingembre *
Bavaroise à la cannelle *
Bavaroise aux épices *
Sauces aux épices et à la cannelle
Physalis
Gingembre confit
Feuilles de menthe

Procédé

Chemiser un moule ovale d'un biscuit mosaïque. Alterner le pain de Gênes avec d'une part la bavaroise aux épices et d'autre part la bavaroise à la cannelle. Après reprise, disposer les zestes de gingembre confits. Glacer, démouler. Servir avec un physalis trempé à moitié dans la couverture et disposer sur le dessus.

Mirabelle Whirl

Ingredients
Two wafers*
Sultane cream* with mirabelle alcohol
Mirabelle plums
Pomegranate fruit sauce
Angelica
Mint leaves

Method
Fill the wafers with the cream and set up the fruits and cover. Arrange the sauce before serving.

Note
For this dessert the wafers must be crisp and the fruits ripe.

Gaufrette de Saison

Ingrédients
Deux gaufrettes *
Crème sultane* à l'alcool de mirabelle
Quelques prunes et mirabelles
Coulis de jus de grenade
Angélique
Feuilles de menthe

Procédé
Garnir à la commande la gaufrette de fruits et de crème parfumée. Disposer l'arrangement dans l'assiette, verser le coulis et servir.

Remarque
Deux conditions principales sont requises pour une dégustation parfaite : croustillant des gaufrettes, fraîcheur des fruits.

Crispy Strawberries-Feuillantine

Ingredients

Three almond feuillantines *
Strawberry sultane cream *
Strawberries and kiwis
Peach and strawberry sauces
Physalis
Icing sugar

Method

Fill two slices of feuillantine with the strawberry sultane cream and quarters of strawberries and place one above the other. Sprinkle the third feuillantine with icing sugar and place it on top.

Serving Suggestions

To ensure the feuillantines remain crispy, store them in a dry place and prepare at the last minute.

The Little Chef

*Figure formed with a marzipan base embellished in pastillage and an assorted chocolate display. (Coffee thistle ...) **

Le Petit Chef

*Personnage en pâte d'amande, socle et décors en pastillage. Assortiment de chocolats. (Chardon au café...) **

Feuillantine Croustillante Aux Fraises

Ingrédients

Trois feuillantines aux amandes *
Crème sultane à la fraise *
Fraises et kiwis
Coulis à la fraise et à la pêche
Physalis
Sucre glace

Procédé

Garnir deux épaisseurs de feuillantine de crème sultane et de quartiers de fraises, les superposer et poser la troisième feuillantine saupoudrée de sucre glace.

Suggestion de service

Afin de conserver les feuillantines croustillantes, gardez - les dans un endroit sec jusqu' à leur utilisation.

Anise Baba

Ingredients
Savarin *
Syrup at 15° Beaume
Assorted fresh fruits
Vanilla custard
Vanilla sauce with anise liqueur
Physalis
Apricot gel

Method
Simmer the savarin in syrup flavoured with anise. Allow to cool and garnish with custard. Glaze and decorate with assorted fruits.

Baba à l'Anis

Ingrédients
Savarin *
Sirop à 1115 densité
Assortiment de fruits frais
Crème pâtissière
Sauce vanille à l'anis
Physalis
Nappage abricot

Procédé
Tremper délicatement le baba dans le sirop frémissant aromatisé à l'anis. A froid, garnir avec la crème pâtissière. Napper et décorer avec les fruits.

Chilled Blackberry and Tapioca Soup

Ingredients
Blackberry and tapioca soup *
Mango sherbet *
Pate a choux decoration
Mint leaves

Method
Half freeze the ingredients in the icecream machine. Keep in freezer and serve as needed in a soup plate. Place the mango sherbet in the centre and add the decoration.

Soupe Glacée de Tapioca aux Mûres

Ingrédients
Soupe de tapioca aux mûres *
Sorbet à la mangue *
Décor en pâte à choux
Feuilles de menthe

Procédé
Faire un semi-turbinage de la préparation juste avant le service et repasser au congélateur. Servir à la demande en assiette creuse, mettre la boule de sorbet au centre ainsi que la décoration.

Pear Puff Pastry

Ingredients
Triangular shaped puff pastry
Sultane cream *
Macerated pears in williamine
Caramel sauce (Make a caramel and decuire with butter and fresh cream)
Raspberry
Icing sugar
Sweet whipped cream
Mint leaves

Method

Cut the top and the base of the puff pastry and garnish with the sultane cream. Shred the pears in a fan shape as illustrated. Pour the sauce over the pears, arrange the puff pastry cover and sprinkle with icing sugar. Finally rose pipe the whipped cream with the raspberry and mint.

Feuilleté de Poires

Ingrédients
Feuilleté de forme triangulaire
Crème sultane *
Poires macérées dans l'alcool de poire
Sauce caramel (fâire un caramel décuit avec du beurre et de la crème fraîche)
Framboise
Chantilly
Sucre glace
Feuilles de menthe

Procédé
Oter le couvercle, couper la plus grosse partie du triangle et garnir de crème sultane. Emincer les poires et disposez-les semblablement à la photographie. Verser la sauce chaude. Finir par la rosace de chantilly, la framboise et les feuilles de menthe.

Layered Crispy Nougatine

Ingredients

Three layers of crispy nougatine
Praline butter cream
Physalis
Praline and pistachio sauces

Method

Make a nougatine and cool it. Finely crush and sift on greaseproof paper. Bake at 430°F. When golden brown, remove from the oven and cut. Superimpose the layers of nougatine with the butter cream. Finish the set-up as illustrated in the photograph.

Advice

This method of serving the nougatine is usually greatly appreciated by the customer. The dessert must be stored in a dry place such as a box with silica gel.

Croustillant de Nougatine

Ingrédients

Trois triangles en nougatine pilée
Crème au beurre praliné
Physalis
Sauces pistache et praliné

Procédé

Réaliser une nougatine, laisser refroidir. Broyer finement et tamiser sur un papier sulfurisé. Passer quelques instants au four (220° C). Découper dès que possible. Superposer les couches de nougatine et de crème dressée à la poche. Présenter suivant la photographie.

Conseil

Cette façon de servir la nougatine est généralement beaucoup plus appreciée de la clientèle grâce à sa facilitée de consommation. A conserver impérativement dans une boîte fermée et munie d'un dessiccatif.

Eternal Spring

Persimmon granite * in a frozen globe of flowers and leaves

Printemps Pétrifié

Granité au kaki * sur son globe de fleurs et feuilles prises en glace

What, we ask, are the three principal forms of matter
And the four vital elements
So essential to mankind
Their identity easy to discover
Their use difficult to find

To man fell the task
Of this elusive pursuit
Every effort he made
Knowledge was within his grasp
But complete understanding
Does not follow suit
By simply being master of your trade

Que ce soit les trois matériaux principaux
Ou bien encor les quatre éléments vitaux
Leur découverte leur contact fut facile
Leur maniement beaucoup plus difficile

A l'homme cette tâche fut attribuée
Il donna de son mieux afin d'y arriver
De peu il effleura le pouvoir du savoir
La maîtrise du travail n'étant qu'un espoir

Liquorice and Apricot Ravioli

Ingredients

Ravioli paste *
Apricot purée flavoured with liquorice
Fresh apricots
Liquorice and apricot butter sauce
Liquorice extract
Wild strawberries
Mint leaves

Method

Make the ravioli with the apricot and liquorice purée and stick with water. Cook in slightly buttered water. Strain and cover with the butter sauce and arrange the mint and wild strawberries.

Note

Because of the nature of the sauce it is strongly advised to prepare to order.

Ravioli d'Abricot au Réglisse

Ingrédients

Pâte à ravioli *
Purée d'abricot au réglisse
Abricots frais
Beurre monté à partir de la purée
Extrait de réglisse
Fraises des bois
Feuilles de menthe

Procédé

Confectionner les ravioli collés à l'eau avec le mélange abricot-essence de réglisse réduits ensemble. Cuisez - les dans une eau frémissante et légèrement beurrée. Disposer et verser le beurre monté, déposer les feuilles de menthe et les fraises des bois.

Conseil

Le beurre monté étant une sauce tranchant assez rapidement, il est fortement conseillé de le confectionner à la commande.

Baked Alaska

Ingredients
Ladies fingers biscuit *
Kalamansi sherbet *
Italian meringue
Grand Marnier syrup
Grand Marnier

Method
Arrange the biscuit in a semi-spherical mold. Fill with sherbet followed by the biscuit on the top. Soak with Grand Marnier syrup. Freeze and decorate with a plain piping nozzle. Keep frozen. As needed brown in a very hot oven. Set the dessert on the plate and flame with the alcohol of your choice.

Note
Although this dessert is well known it is still appreciated as an example of the more flamboyant aspect of the chefs art.

Omelette Norvégienne

Ingrédients
Biscuit à la cuillère *
Sorbet au kalamansi *
Meringue italienne
Sirop au Grand Marnier
Grand Marnier

Procédé
Monter l'omelette dans un moule demi-sphérique préalablement chemisé de biscuit à la cuillère, laisser prendre au froid, imbiber le biscuit de sirop au Grand Marnier. Decorer de meringue à l'aide d'une poche et d'une douille unie. Replacer au grand froid. A la commande, passer quelques instants dans un four vif, disposer et flamber devant le client.

Remarque
Les flambés, bien que largement connus, sont toujours appréciés des clientèles et contribuent à animer ce côté spectaculaire que certains regrettent de ne plus trouver dans nos restaurants.

Iced Pineapple Soufflé

Ingredients

Iced pineapple soufflé
Pineapple and strawberry sauce
White rum sauce and syrup
Leaves and stem in chocolate
Dark chocolate mousse *
Biscuit

Method

Make the pineapple eyes with dark chocolate mousse in an 8 cm high egg-shaped mold. Fill with the soufflé mixture alternated with two layers of soaked biscuit. Brush the leaves with couverture, remove, and at the last minute set up the plate. Serve quickly.

Krathong
Banana leaves folded in accordance with a Thai traditional celebration

Krathong
Réalisé en feuilles de bananier (Pliage comme sur la photo - graphie)

Soufflé Glacé à l'Ananas

Ingrédients

Soufflé à l'ananas
Coulis à l'ananas et à la framboise
Sauce et sirop au rhum blanc
Feuilles et queue en chocolat
Mousse au chocolat mi-amer *
Biscuit

Procédé

Dans un demi-moule à œuf de 8 cm de haut faire les yeux de l'ananas en mousse de chocolat noir. Garnir de l'appareil à soufflé et intercaler par deux fois d'un biscuit imbibé. Mouler au pinceau de réelles feuilles d'ananas, démouler et effectuer le montage de l'assiette au dernier moment. Servir rapidement.

Napoléon Mousse

Ingredients

Mandarine mousse *
Chocolate sponge cake
Bitter chocolate truffles *
"Mandarine Napoléon" syrup
Apricot gel
Mandarine caramel sauce *
Dark chocolate grilling

Method

Garnish a circular mold with a layer of sponge cake followed by the mandarine mousse. Repeat the process. After cooling, glaze and keep cool. At the last minute, pipe the grilling on a plastic sheet and just before it sets, roll it around the mousse.

Mousse Napoléon

Ingrédients

Mousse à la mandarine *
Génoise au chocolat
Truffes au chocolat amer *
Sirop à la "Mandarine Napoléon"
Nappage abricot
Sauce caramel-mandarine *
Grillage en chocolat noir

Procédé

Garnir un cercle d'un fond de génoise, puis de la mousse mandarine. Répéter l'opération. Après reprise glacer et réserver. Au dernier moment, réaliser le grillage sur une feuille de plastique et avant complet durcissement, apposer autour de la mousse.

The Apprentice

Simple assortment of carved fruits

Apprentissage

Simple assortment de fruits sculptés

AFRICA

Mother of rhythm, easygoing, spontaneous but also a continent that knows real poverty. The traveller to Mount Kilimanjaro, the explorer of the Casamance forests, the Egyptologist, the businessman in Kenya and the missionary in Malawi, all of them are confronted with this astonishing, sprawling continent and can only observe helplessly as it continues to evolve in its own chaotic fashion.

Villagers, even those who now possess television sets, still cling to their traditional beliefs in the power of the witch doctor and the tribal rituals associated with their ancestors. But over this continent there is a wide range of society represented by many peoples and beliefs which together make up the African people as a whole.

And traditions can be as varied and unusual as the people themselves. The wailing of bereaved women, the use of water in religious rites, the pleasure taken in bargaining, these are customs from Africa 's past and are likely to remain so in the future.

To understand Africa and its people it's necessary also to know something of its culture and traditions. Individuals are often keen to explain to expatriate visitors something of the spirit of their country. Isa was one such kindly person. A gentle and friendly character, he dubbed one foreign friend "The Senegal Toubab" and the "Yovo from Togo."

In answer to the the often posed question of Africa, "What's it like? The reply from many people is "Go there, see for yourself."

L'AFRIQUE

Mère du rythme, de l'allégresse spontanée mais aussi de la réelle pauvreté: l'Afrique. Qu'ils soient voyageurs dans les montagnes du Kilimandjaro, explorateurs des forêts de Casamance, historiens des pyramides de Gizeh, hommes d'affaires en Tunisie ou missionnaires au Malawi, tous sont aussi stupéfiés face à ce continent dont nul puissance ne pourra circonscrire l'évolution désordonnée.

Nombreux, sont encore les villages détenteurs d'une télévision mais vivant à l'ère du gri-gri et des concoctions salvatrices de crâne de singe ou de queue de crocodile...

Aussi diversifiés puissent-elles exister, toutes les classes sociales, toutes les ethnies et toutes les croyances s'y côtoient, pour donner naissance à l'Africain.

L'eau versée au sol en mémoire des ancêtres, les hurlements des femmes aux funérailles d'un proche, le plaisir du marchandage... sont autant de faits témoignant que l'Afrique de l'avenir sera probablement calquée sur son passé.

Il ne nous est plus permis d'ignorer l'impact historique et l'environnement social et culturel de l'homme , afin d'envisager une approche de sa compréhension.

Malgré tout et en dépit de tant de différences, que de souvenirs avec Issa, un collègue de travail qui essayait d'expliquer son pays et ses difficultés: il y a certainement de cela, de cette gentillesse simple et sincère pour qu'après avoir été le toubab au Sénégal ou le Yovo au Togo; à la question: L'Afrique comment était-ce? Beaucoup répondent : Allez-y!

Old Souvenirs

Ingredients

One small Berlin doughnut
Bugnes lyonnaises *
Fresh deep-fried fig *
Blackcurrant sauce
Blackcurrant jam
Fig marmalade
Mint leaves
Icing sugar

Note

The aim of this dessert is to assemble three kinds of deep fried desserts : deep fried fruit, a traditional fritter filled with jam and the bugne lyonnaise (fotimasson or merveille) depending on the province or country of origin.

Souvenirs d'Antan

Ingrédients

Petite boule de Berlin
Bugnes lyonnaises *
Figue fraîche frite en pâte à frire *
Coulis de cassis
Confiture de cassis
Feuilles de menthe
Marmelade de figues
Sucre glace

Remarque

Ayant pour ambition de réunir quelques-unes des nombreuses variétés de beignets, cette assiette nous propose donc : un fruit frit, un beignet traditionnel fourré à la confiture et la bugne (fotimasson, merveille, etc, selon la province ou le pays d'origine).

Red Gooseberry Puff Pastry

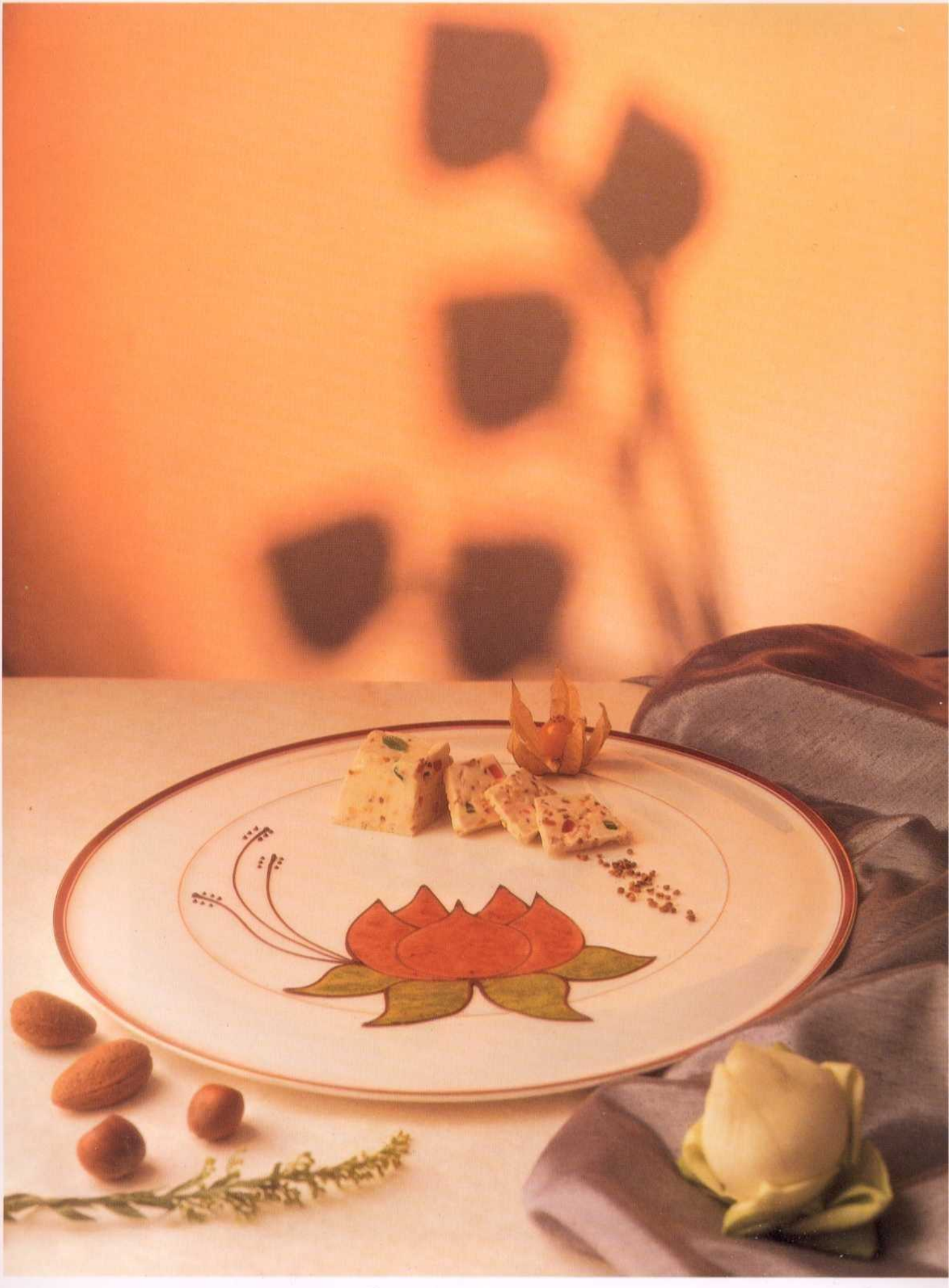
Ingredients
Puff pastry case
Creamed champagne sabayon *
Red and green gooseberries
Redcurrants

Method
Whilst preparing the sabayon, warm the puff pastry and arrange it on the plate. Cover with the sabayon and arrange the gooseberries and the skewers.

Feuilleté aux Maquereaux Rouges

Ingrédients
Feuilleté
Sabayon crémeux au champagne *
Groseilles à maquereaux rouges et vertes
Groseilles

Procédé
Pendant la préparation du sabayon, passer le feuilleté quelques minutes au four afin de le rendre plus savoureux. Verser le sabayon, arranger les fruits et les deux brochettes.



Drum

Drum in pastillage, assorted petits fours, castel, wild strawberry tartlet; swan filled with whipped cream and walnut financier.**

Tambourin

Tambourin en pastillage, assortiment de petits fours frais, castel, tartelette aux fraises des bois et fruits frais; cygne chantilly et financier aux noix. **

Iced Nougat with Bee Pollen

Ingredients

Iced nougat *
Wild strawberry and kiwi sauces
Physalis
Bee pollen

Method

Remove and slice the iced nougat and arrange on the plate.

Nougat Glacé au Pollen d'Abeille

Ingrédients

Nougat glacé *
Coulis de fraises des bois et de kiwis
Physalis
Pollen d'abeille

Procédé

Démouler, trancher le nougat glacé et disposer dans l'assiette.

Mirabelle Plums and Greengage "Clafoutis"

Ingredients

Sugar dough
"Clafoutis" sauce *
Mirabelle plums and greengages
Mirabelle plums and greengage sauces
Mint leaves

Method

Line a small mold with sugar dough. Arrange the pitted fruits inside, cover with the clafoutis sauce and bake.

Serving Suggestions

This dessert can be served either hot or cold.

Clafoutis aux Reines-Claude et aux Mirabelles

Ingrédients

Pâte sucrée
Appareil à clafoutis *
Mirabelles et reines-Claude
Coulis aux deux fruits
Feuilles de menthe

Procédé

Foncer un petit moule avec la pâte sucrée. Disposer les fruits dénoyautés et coupés, verser l'appareil et cuire au four.

Conseil

Peut aussi bien être servi chaud que froid.

Lime Cream Soufflé

Ingredients
Lime cream soufflé *
Lemon zests and sauce
Mint leaves

Method
Place the cream soufflé in a buttered mold. Freeze. Poach for 15 minutes in the bain marie as needed in a 390°F oven. Allow the cream to retract slightly from the mold. Remove to a hot plate. Pour the sauce, add the mint and serve.

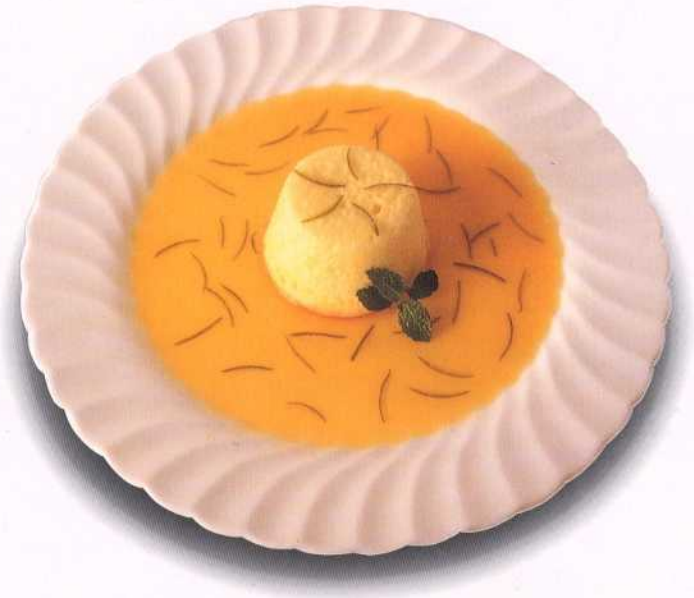
Note
This method permits a good mise en place of hot desserts, making service easier.

Crème Soufflée au Citron Vert

Ingrédients
Crème soufflée au citron vert *
Sauce au citron et zestes
Feuilles de menthe

Procédé
Mouler l'appareil dans un moule beurré, congéler. A la demande, pocher 15 minutes au bain-marie dans un four à 200°C. Laisser la crème se décoler légèrement du moule et démouler sur assiette chaude. Verser la sauce et servir rapidement.

Remarque
Ce procédé permet une mise en place facilitant le service et peut augmenter la variété des desserts chauds.



Honey Eggs in Papaya Egg Cups

Ingredients
One small papaya
Three pineapple fingers
Two eggs
Deep fried dough *
Honey and honey mead
Mint leaves

Method
Scoop out the papaya to receive the hollowed out and washed egg shell cups. When ready make the honey mead scrambled eggs and fill the egg cups. Deep fry the pineapple fingers and arrange on the plate. At the last minute pour a little honey on top of the eggs.

Coquetiers Tropicaux

Ingrédients
Une petite papaye
Trois frites d'ananas
Deux œufs
Pâte à frire *
Miel et hydromel
Feuilles de menthe

Procédé
Tailler les coquetiers en papaye et les frites dans de l'ananas. Evider les œufs, laver les coquilles. A la demande, faire frire les frites et effectuer les œufs brouillés avec de l'hydromel. Au moment du service napper de miel liquide.

Planteur Mousse

Ingredients

Coconut and ginger biscuit *
Chocolate milk mousse *
Opera cake coating*
Small meringues
White rum syrup
Chocolate and white rum sauces
Three small profiteroles filled with bitter chocolate mousse *

Method

In a small ring, alternate the soaked biscuit with the milk chocolate mousse. Keep the whole cool and then coat the top. Remove and place the small meringues completely around.

Serving Suggestions

To avoid softening, brush the back of the meringues with chocolate.

Planteur des Iles

Ingrédients

Biscuit coco gingembre *
Mousse de chocolat au lait *
Glaçage Opéra*
Sirop au rhum blanc
Meringuettes
Sauces au rhum blanc et au chocolat amer
Trois profiteroles fourrées de mousse au chocolat mi-amer *

Procédé

Le montage s'effectue en cercle. Alterner les couches de biscuit imbibées au sirop de rhum blanc avec la mousse au chocolat au lait. Réserver au froid, glacer et coller les meringuettes sur le pourtour.

Conseil

Coller de préférence les meringuettes au chocolat afin de ralentir leur ramollissement.

Andaman Delight

Tamarind sherbet * on a carved flying fish

Plaisir d'Andaman

Sorbet au tamarin * poisson volant en glace sculptée

Ben Hur

Pineapple carving with assorted fresh fruits

Ben Hur

Ananas sculpté, assortiment de fruits frais

Pumpkin Tart

Ingredients
Sugar dough
Pumpkin mix *
Apricot gel
Pistachios
Sweet whipping cream
Strawberry and kiwis
Vanilla sauce
Mint leaves

Method
Place the sugar dough in a tart mold. Fill with the pumpkin mix and bake. Cool, glaze with apricot gel and arrange the pistachio. Serve at room temperature.

Tarte au Potiron

Ingrédients
Fond de pâte sucrée
Appareil au potiron *
Nappage abricot
Pistaches
Chantilly
Fraises et kiwis
Sauce vanille
Feuilles de menthe

Procédé
Cuire la tarte garnie de l'appareil au potiron. Après refroidissement napper la tarte et disposer les pistaches. Servir à température ambiante.

Iced Meringue Cake

Ingredients

Raspberry sherbet *
Passion fruits sherbet *
Small meringues
Sweet whipping cream
Passion fruit sauce
Sponge cake
Physalis
Mint leaves

Method

Make a "mise en place" of the two sherbets molded in a ring with a sponge cake bottom. As needed, set up the small meringues and decorate with whipped cream.

Vacherin

Ingrédients

Sorbet framboise *
Sorbet fruit de la Passion *
Petites meringues
Chantilly
Coulis au fruit de la Passion
Génoise
Physalis
Feuilles de menthe

Procédé

Monter les deux couches de sorbet sur un fond en biscuit et remettre au froid. A la commande, coller les meringues sur le pourtour. Recouvrir de chantilly à la minute.

RALEIGH
CYCLES
CORDIER
SAUTERNES

Sauternes Fruit Terrine

Ingredients

Sauternes jelly *
Assorted fresh fruits : raspberries, peaches, blueberries, kiwis, physalis, blackberries
Kiwi fruit, peach and strawberry sauces
Chocolate bicycle for decoration

Method

Successively alternate layers of jelly and fruits on a dome mold, ensuring that the fruit do not touch the mold. Allow time between each layer for setting.

Note

Some types of firm fruit may have to be poached in order to avoid a fragile terrine.

Terrine de Fruits au Sauternes

Ingrédients

Gelée de sauternes *
Assortiment de fruits frais : framboises, pêches, myrtilles, kiwis, physalis, mûres etc.
Coulis de kiwi, pêche et fraise
Un tricycle en chocolat pour la décoration

Procédé

Alterner successivement les couches de fruits et de gelée (s'assurer que les fruits ne touchent pas le moule), prener soin de légèrement les laisser prendre entre chaque étape.

Conseil

Il faut parfois pocher certains fruits trop fermes afin d'éviter une terrine fragile.

Oven-Baked Custard

Ingredients
Oven-baked custard *
Mixture half castor sugar half brown sugar
Semi-candied orange and lemon zests (or caramelized chopped walnut)

Method
Place the caramelized walnut or the zests in a shallow dish and cover with the sauce.. Bake in a medium hot oven. Allow to cool. Sprinkle with sugar and caramelize with the blowtorch.

Note
This is essentially an "interim" dessert usually served when the actual dessert requires a long time to prepare.

Crème Brûlée

Ingrédients
Crème brûlée *
Mélange de sucre roux et de sucre cristallisé blanc
Noix caramélisées hachées, zestes d'orange et de citron semi-confits

Procédé
Disposer les noix caramélisées ou les zestes confits dans une petite assiette creuse et verser la crème. Cuire à four doux. Refroidir. Saupoudrer du mélange de sucres et caraméliser au chalumeau.

Conseil
Nous suggérons la crème brûlée comme un avant-dessert dans le cas de préparation imposant une longue attente au client.

Halvas

Ingredients
Halvas *
Homemade yoghurt *
Mixture half icing sugar and cinnamon powder
Assorted fresh fruits
Walnuts and almonds
Cinnamon sauce

Method
Sprinkle the icing sugar and cinnamon mixture over the halvas. Pour the yoghurt in the middle and arrange the fruits on top.

Halvas

Ingrédients
Halvas *
Yoghourt maison *
Mélange moitié sucre glace moitié cannelle en poudre
Assortiment de fruits frais
Noix et amandes
Sauce à la cannelle

Procédé
Saupoudrer l'halvas du mélange précité, verser le yoghourt au milieu et disposer l'arrangement de fruits.

Almond and Green Pepper Brownie

Ingredients
Chocolate brownies *
(see Virginia brownie)
Dark chocolate
Almond sticks
Green pepper sauce *
Mint leaves

Method
Bake the brownies in a spherical mold. Cool and place the almond sticks as illustrated. Coat with the dark chocolate.

Brownie aux Amandes et au Poivre Vert

Ingrédients
Brownie au chocolat *
(voir brownies de Virginie)
Bâtonnets d'amandes
Sauce au poivre vert *
Couverture noire
Feuilles de menthe

Procédé
Cuire le brownie dans un moule demi-sphérique. Après refroidissement, piquer les bâtonnets comme sur la photographie et glacer.

BREAD

From Pompei to the construction of the pyramids, almost since time began, bread has been a basic necessity of life and a religious symbol. Now it has been introduced to almost every corner of the world by the massive spread of international tourism.

Its diversity is limited only by the imagination of bakers and restaurateurs. Certainly hundreds of varieties can be seen every day on the tables of our restaurants.

In our presentation of bread we have included only the most popular, those varieties most suited to a well-chosen meal. We cannot always agree with the choice of some fancy breads offered in certain restaurants and disapprove of the fashion for warmers, whose use in fact, detracts from the original taste of the bread.

It is worth bearing in mind that old-fashioned bread, white or brown is enough on its own, and goes with a meal of any kind.

LE PAIN

De Pompéi, à la construction des pyramides, depuis la nuit des temps... le pain, symbole religieux ou produit de première nécessité a été l'objet d'un essor considérable dans le monde dû en partie à l'avènement du tourisme intercontinental.

La diversité augmentant sans cesse au gré de l'imagination de chacun, c'est quelques centaines de variétés qui sont servis chaque jour sur les tables de nos restaurants.

Nous nous contenterons dans cet ouvrage de présenter les plus appréciés d'entre eux et les mieux adaptés aux repas. Nous restons en effet sceptiques sur l'apport gustatif de pains très originaux proposés dans certains établissements ainsi que l'utilisation de chauffe-pains tendant tous deux à dénaturer le goût des mets dégustés.

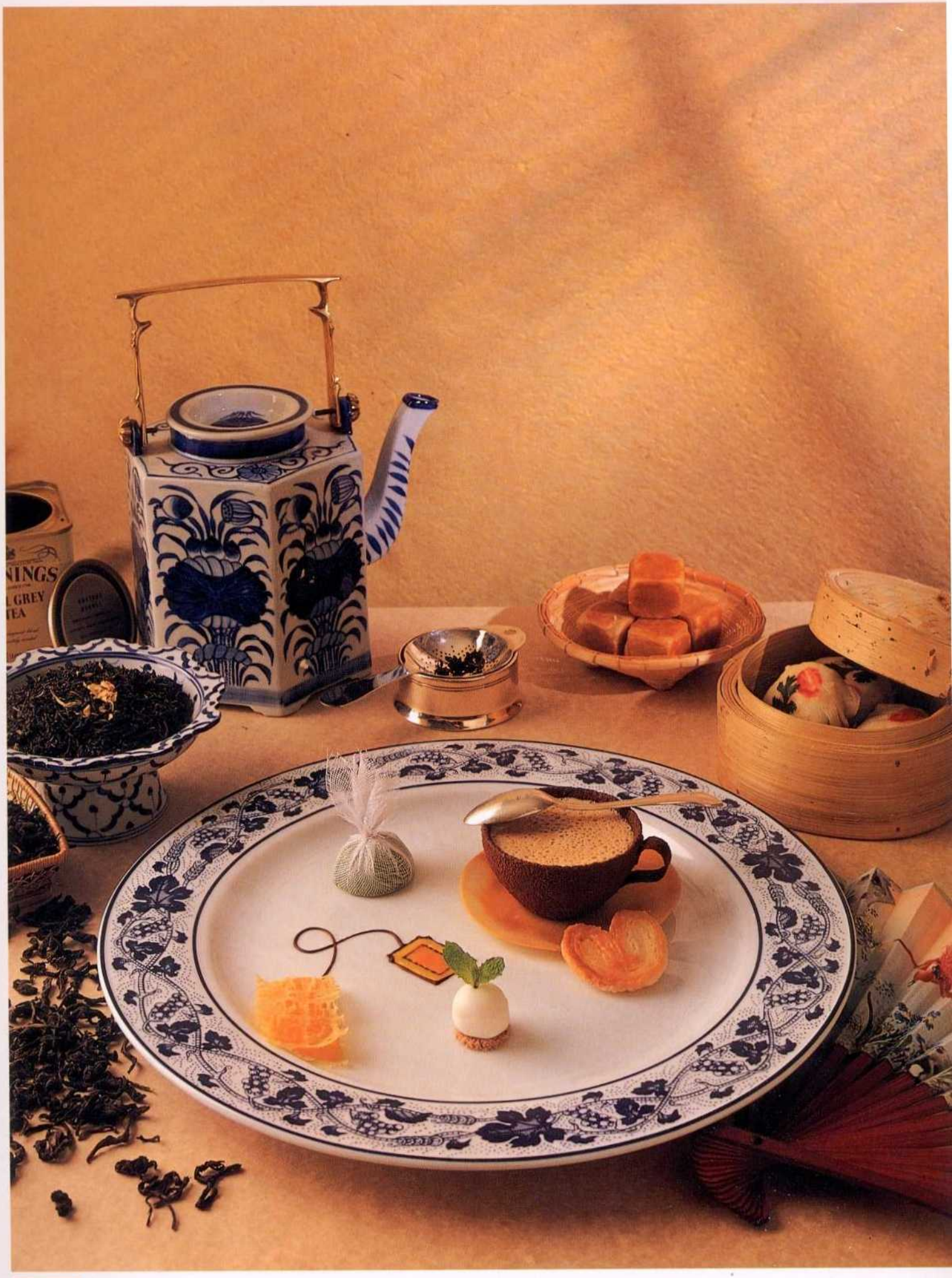
Conservons à l'esprit qu'un bon pain à l'ancienne, blanc ou bis, se suffit à lui-même et s'accommode parfaitement à toutes les cuisines.

Angel Chalice

Angel chalice and its pink grapefruit sherbet *

Calice des Anges

Calice des anges et son sorbet au pamplemousse rose *



CHINA

Cup of Tea

Ingredients

Chocolate cup
Orange cream *
Tea mousse *
Tea and Grand Marnier syrups
Tulipan saucer *
Sponge cake
Orange and peach sauce
Lemon sherbet *
Unskinned orange quarters
Lime
Egg net
Butterfly cookie
Mint leaves

Method

Mold a chocolate cup, giving it a velvety appearance with a sprayed-on mixture of 50% cocoa butter and 50% dark couverture. Successively fill with Grand Marnier syruped sponge, orange cream, tea syruped sponge and tea mousse. Complete with tea mousse which has been foamed in a blender. To make the egg net, use eggs as in an omelette and in the same fashion as spun sugar, cooking quickly in a hot, oiled pan.

Steam Pot

*Steam pot in pastillage filled with tea truffles. **

Steam Pot

*Steam pot en pastillage garni de truffes au thé. **

Tasse de Thé

Ingrédients

Tasse en chocolat
Crème à l'orange *
Mousse au thé *
Sirops au thé et au Grand Marnier
Soucoupe en pâte à cigarette *
Génoise
Coulis à l'orange et à la pêche
Sorbet au citron *
Quartiers d'oranges à vif
Citron vert
Filet d'œuf
Palmier
Feuilles de menthe

Procédé

Mouler une tasse en chocolat et la velouter au pistolet (50% beurre de cacao et 50 % couverture noire). Garnir successivement d'une génoise imbibée au sirop de Grand Marnier, crème à l'orange, génoise imbibée au sirop au thé et mousse au thé. Finir par la mousse au thé passée au mixeur afin de donner un aspect mousseux.

Les filets d'œufs sont réalisés à partir d'œufs battus en omelette et sur le principe du sucre filé cuit rapidement dans une poêle huilée bien chaude.

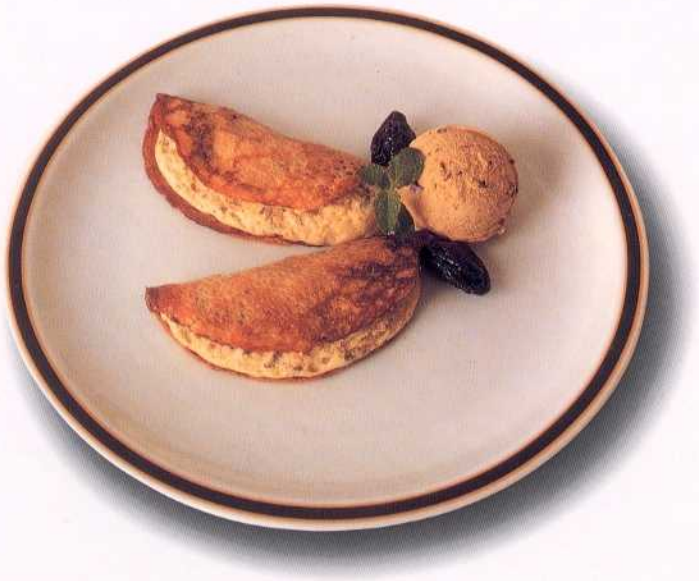
Prune Pancake Soufflés

Ingredients
Two buckwheat pancakes *
Soufflé mix
Prunes and Armagnac icecream *
Prunes
Mint leaves

Method
Fill the pancakes with the soufflé mix together with chopped, macerated prunes in Armagnac. Bake on buttered aluminium foil. After baking arrange on the plate with the icecream. Serve immediately.

Advice
To prevent this dessert looking like a main course, don't overfill the pancake.

Crêpes Soufflées aux Pruneaux



Ingrédients
Deux crêpes de farine de sarrasin *
Appareil soufflé aux pruneaux
Une boule de glace pruneaux-armagnac *
Quelques pruneaux
Feuilles de menthe

Procédé
Garnir les crêpes de l'appareil à soufflé mélangé à quelques pruneaux hachés et macérés dans de l'armagnac. Passer au four sur papier aluminium. Après cuisson disposer dans l'assiette avec la boule de glace.

Conseil
Trop garnir les crêpes ferait de ce dessert agréable un veritable plat de résistance.

Walnut Cake

Ingredients
Walnut cake *
Milk chocolate walnut praline
Walnut dipped in white chocolate
Vanilla and coffee sauces
Mint leaves

Advice
This dessert, normally served at room temperature, can also be enjoyed warm. In this case the aroma will be stronger.

Gâteau aux Noix

Ingrédients
Gâteau aux noix *
Noix en couverture lactée, intérieur praliné
Cerneaux de noix trempés dans de la couverture ivoire
Sauces vanille et café
Feuilles de menthe

Conseil
Ce dessert servi à température ambiante peut également se déguster tiède. Il dégage alors plus d'arôme.

CAMBODIA

Banana Skewers

Ingredients

Two dry bananas
Two small and fresh bananas
Tulipan dough *
Bergamotte sherbet *
Vanilla beans
Banana leaf
Cooking juice : honey, butter, orange juice

Method

Heat some butter with a tablespoon of honey. "Decuire" with orange juice. Simmer the fresh bananas followed by the dry ones and arrange on the vanilla beans. Place on the plate together with the sherbet in the tulipan dough and pour the cooking juice over the skewers.

Serving Suggestions

Dry the vanilla beans carefully and perforate the dry bananas prior to use.

Brochettes de Bananes

Ingrédients

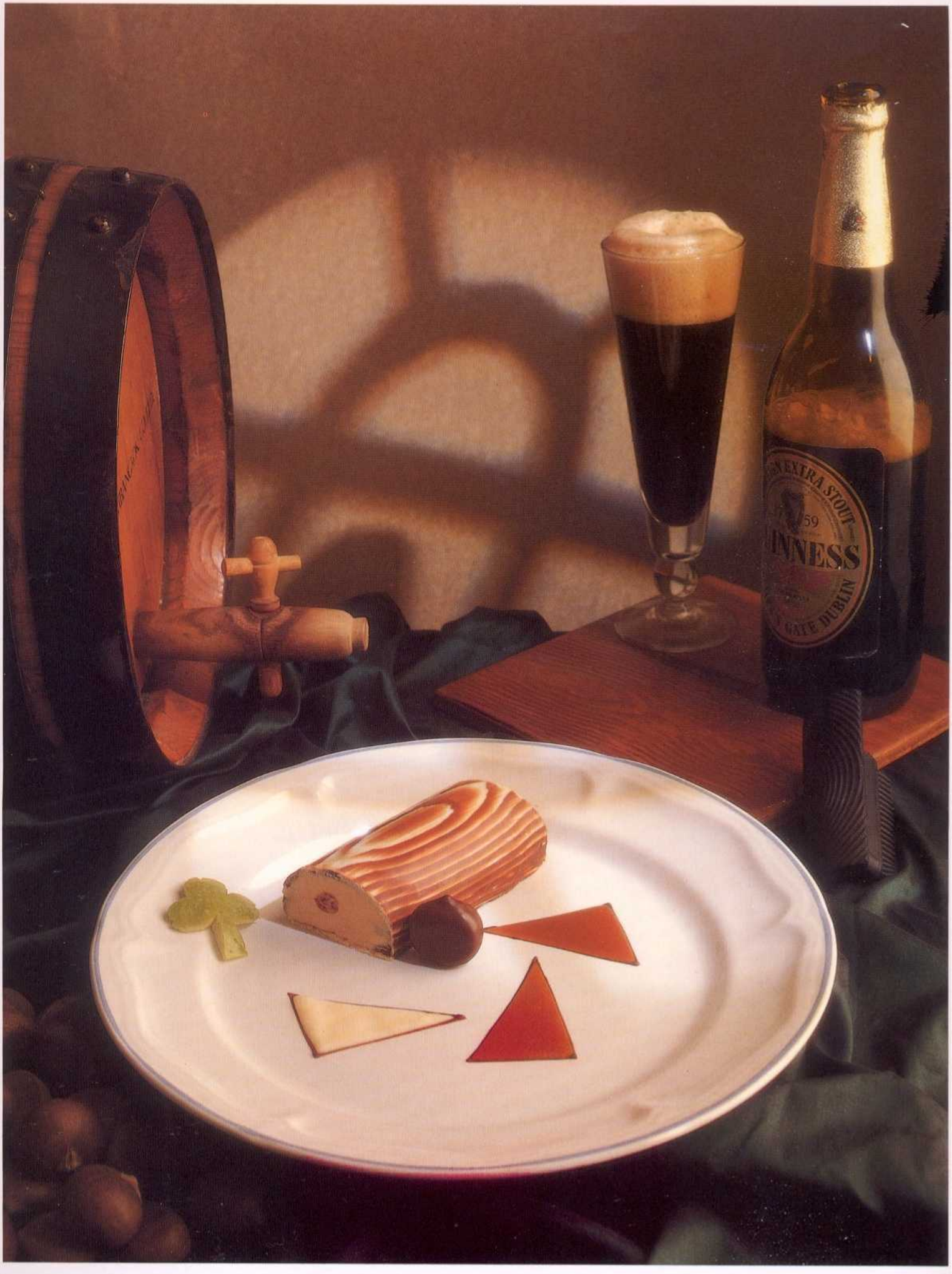
Deux bananes séchées
Deux petites bananes fraîches
Tulipe en pâte à cigarette *
Sorbet bergamote *
Deux gousses de vanille
Feuille de bananier
Jus de cuisson : miel, beurre, jus d'orange

Procédé

Cuire un peu de beurre avec une cuillère de miel, décuire avec un jus d'orange, faire revenir les bananes fraîches puis les bananes séchées. Monter les brochettes sur les gousses de vanille, disposer dans l'assiette, avec la boule de sorbet.

Conseil

Prendre soin de faire sécher les gousses de vanille et faire des avant-trous dans les bananes séchées.


EXTRA STOUT
59
INNESS
GATE DUBLIN

Irish Mousse

Ingredients

Succès biscuit *
Irish mousse *
Chocolate imitation wood

Whiskey sauce
Caramel sauce
(Make a caramel and décuire with butter and fresh cream

Method

Using a wooden comb, fashion the chocolate log onto a rhodoid plastic sheet. Before it cools, set it in a curved mold and successively garnish with irish mousse and "succès biscuit" before the chocolate finally hardens. Crushed candy chestnuts may also be added.

After cooling, cut into portions with a hot knife and ensure a smooth appearance.

Mousse Irlandaise

Ingrédients

Biscuit succès *
Mousse irlandaise *
Faux-bois en chocolat

Sauce whiskey
Sauce caramel
(Faire un caramel décuit au beurre fin et à la crème fraîche)

Procédé

A l'aide d'une boisette, effectuer un faux bois sur rhodoïd, le disposer dans une gouttière avant refroidissement. Garnir successivement avant rétractation de la mousse et du biscuit succès.

Possibilité d'ajouter des débris de marrons confits. Après reprise au froid, découper les portions au couteau chaud. Lisser les extrémités.

BELGIUM

Krick and Cherries Gratinated Sabayon

Ingredients

Fresh cherries
Krick sherbet *
Cherry krick sabayon

Method

Place the pitted cherries in a copper "gratin" dish. Pour the sabayon carefully on the top. Gratinate at the salamander and serve with a a scoop of Krick sherbet.

Gratin de Cerises à la Krick

Ingrédients

Cerises fraîches
Sorbet à la Krick *
Sabayon monté à la Krick cerise

Procédé

Disposer les cerises dénoyautées dans un plat à gratin, les napper copieusement avec le sabayon à la krick. Gratiner. Au moment de servir, disposer la boule de sorbet.

Cheese Cake Duo

Ingredients

Swiss cheese cake *
Fillo dough *
Cheese cream (1/3 custard cream, 2/3 cream cheese)
Butter
Blueberries
Orange zests
Vanilla sauce
Blueberry sauce
Gold leaf
Apricot gel

Method

Superimpose three leaves of fillo dough, each brushed with melted butter. Cut in a circular shape and fill with the cheese cream mixed with blueberries.

Tie with the orange zests and bake in a hot oven. Artistically arrange the Swiss cake and the fillo dough cake. Form the sauce and serve.

Duo de Gâteaux au Fromage

Ingrédients

Gâteau suisse au fromage *
Feuille de brick *
Crème au fromage (1/3 de crème pâtissière, 2/3 de crème de fromage)
Beurre
Myrtilles
Zeste d'une orange
Sauce à la vanille
Coulis de myrtille
Feuille d'or
Nappage à l'abricot

Procédé

Superposer trois feuilles de brick, chaque couche ayant eté préalablement beurrée finement au pinceau. Découper un rond et garnir de crème au fromage mélangée aux myrtilles. Ficeler à l'aide du zeste. Cuire à four chaud. Disposer le gâteau suisse nappé et l'aumônière en feuilles de brick. Arranger les sauces et servir.

FRUITS

In this section we have concentrated entirely on the various fruits to be found in Asia. They are abundant, odiferous, sometimes strange and quite often almost unknown to many of us.

When presented as part of a dessert however, these same fruits can tempt and tantalize our taste buds and stimulate our curiosity. They appear again and again throughout the following pages in sherbets, mousses and as a slightly exotic garnish in some desserts, stimulating our appreciation and widening our tastes.

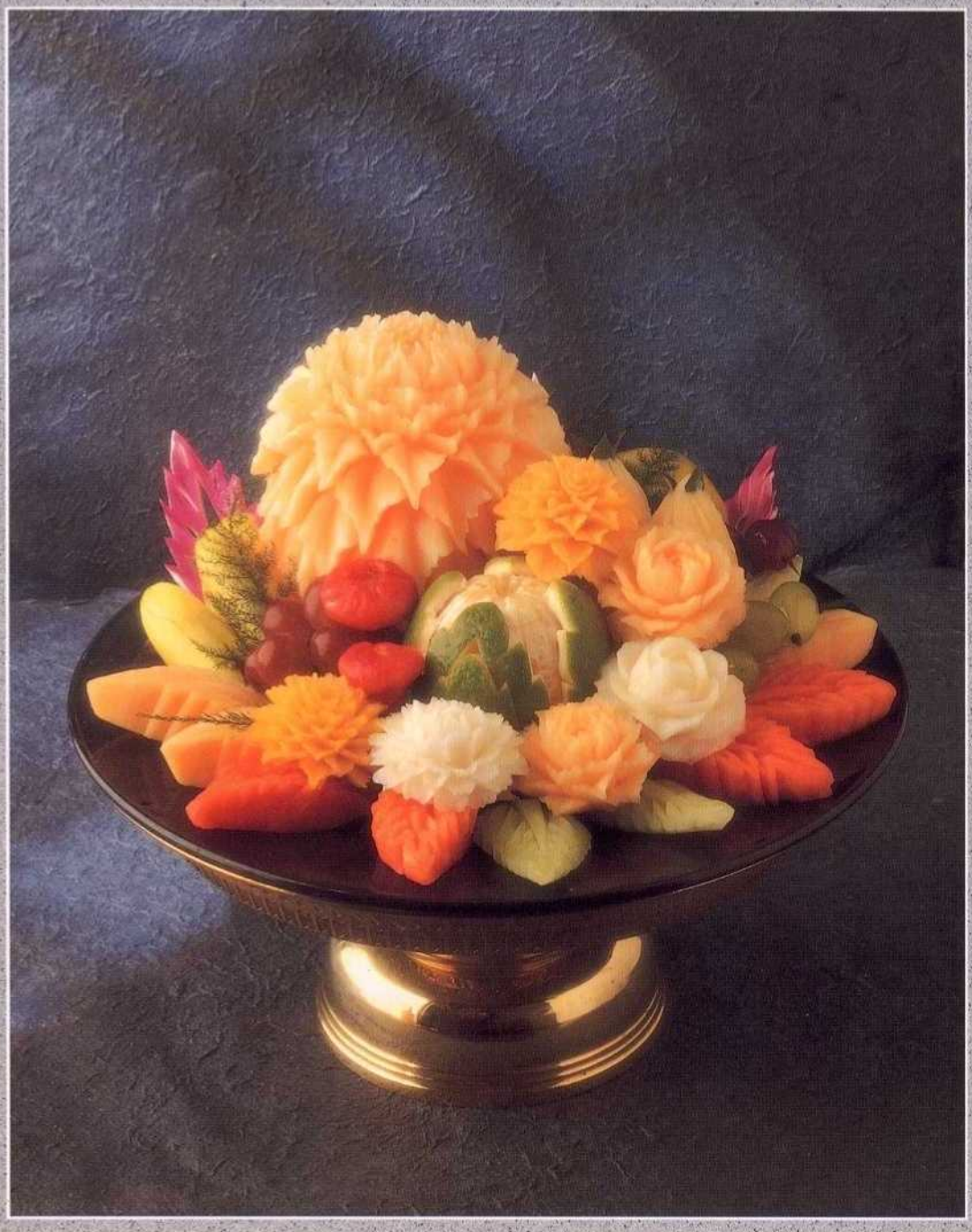
Most of the fruits are imported and can be found in big cities and are certainly well appreciated by today's customers who enjoy the exotic touch they bring to desserts without detracting from the original presentation and taste.

LES FRUITS

Nous avons consacré dans cet ouvrage un chapitre entier sur les fruits d'Asie, ceux-ci étant nombreux, odorants, étranges et souvent méconnus.

La finesse des fruits présentés ci-après émoustilla rapidement notre curiosité quant à leurs utilisations en pâtisserie, vous les découvrirez donc au fil des pages sous la forme de sorbets, de mousses ou bien encore en garnitures de certains desserts se voulant un tantinet exotiques afin d'élargir nos connaissances gustatives.

La plupart de ces fruits pouvant être importés de quelques grandes villes que ce soit ils contribueront sans aucun doute à mieux diversifier nos cartes de desserts, par leur apport d'originalité si prisée de nos clientèles contemporaines.



Vision Delight

Comprehensive presentation of fruit carving

Plaisir des Yeux

Large assortiment de fruits sculptés

Cartoon Display

*Ninja turtles in turned sugar. The base is in poured sugar. Assorted soft caramels * : vanilla, coffee, chocolate.*

Le monde animé

*Les tortues Ninjas sont effectuées en sucre tourné et collées à un sucre coulé. Assortiment de caramels mous à la vanille, café et chocolat.**

Cartoon Fantasy

Ingredients

Small strawberry mousse *
Small dark chocolate mousse *
Fresh fruit tartlet
Strawberry sauce
Starfruit

Method

Decorate the plate with the coloured chocolate which has been made on a rhodoid and arrange the three miniatures as suggested in the photograph.

Le Monde de l'Imagination

Ingrédients

Petite mousse aux fraises *
Petite mousse au chocolat noir *
Tartelette aux fruits frais
Coulis à la fraise
Carambole

Procédé

Sur un rhodoïd, réaliser les décors en chocolat de couleurs. Disposer dans l'assiette les trois petites pâtisseries "enfants".

Mango and Glutinous Rice

Ingredients

White, yellow and brown sticky rice
Mango
Coconut milk
Bamboo stick
Mint leaves
Roasted chopped almonds

Method

Peel the mango starting from the base. Remove the fillet and slice into long pieces. Place the three kinds of glutinous rice in the bisected bamboo and sprinkle with the chopped almonds topped with coconut milk thickened with starch. (Glutinous rice is a variety of rice where most of the starch has been retained and which must be steamed and is usually available in oriental outlets).

Serving Advice

Peel the mango at the last possible moment , it soon turns black. The coconut milk also tends to sour quickly.

Mangue et Riz Glutineux

Ingrédients

Mangue
Lait de coco
Riz glutineux (blanc, jaune et brun)
Bambou
Feuilles de menthe
Amandes hachées grillées

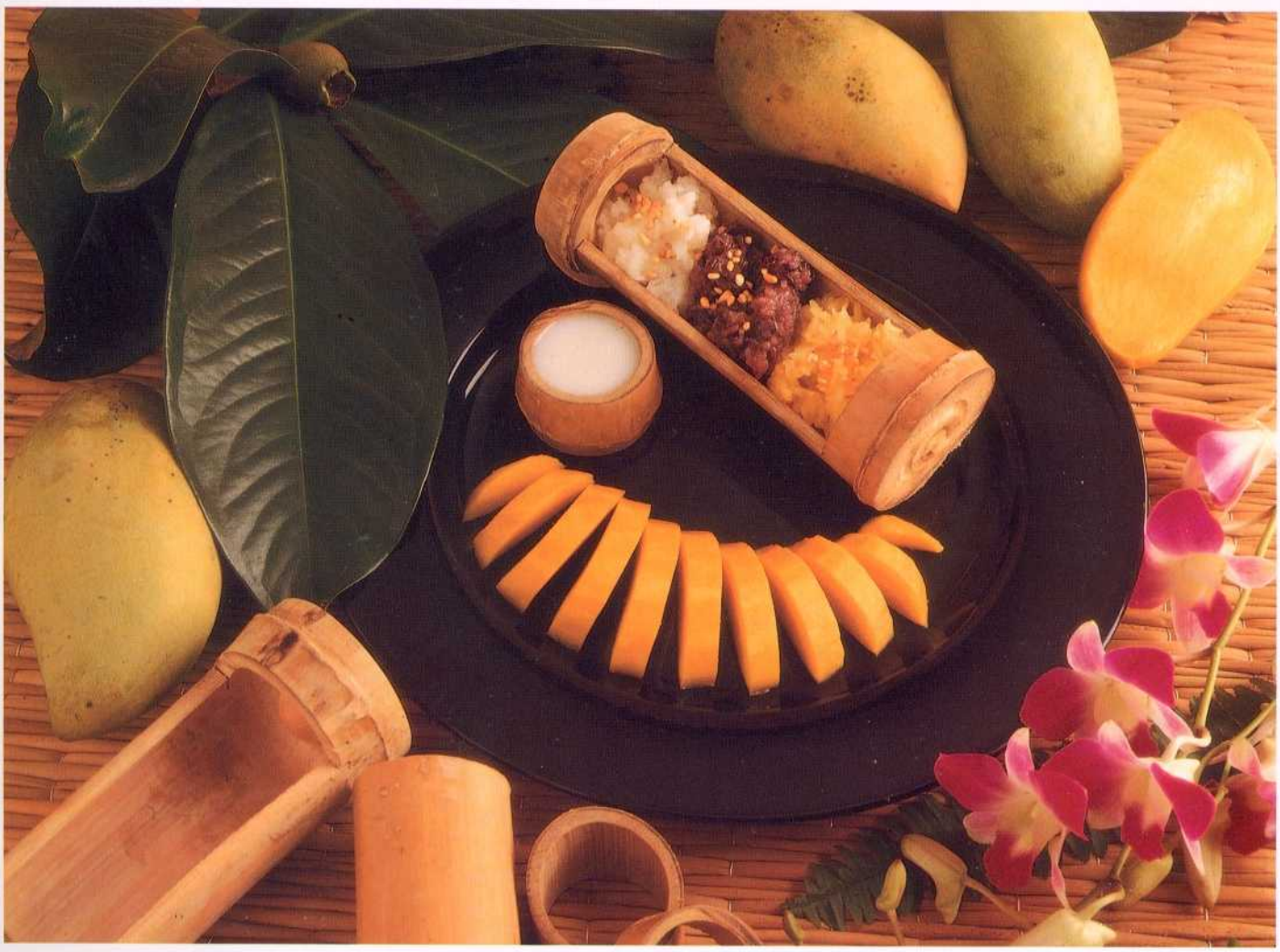
Procédé

Peler la mangue en partant de la grosse extrémité. Dégager le filet et couper en morceaux. Disposer le bambou, le garnir des trois sortes de riz. (Variété de riz contenant tout son amidon et cuit à la vapeur. A se procurer en boutiques spécialisées asiatiques). Parsemer d'amandes et verser le lait de coco (éventuellement épaissi à la fécule) dans un autre segment de bambou.

Conseil de service

La mangue noircissant rapidement, la peler à la dernière minute. Prêter attention au lait de coco frais qui tourne assez facilement.

THAILAND

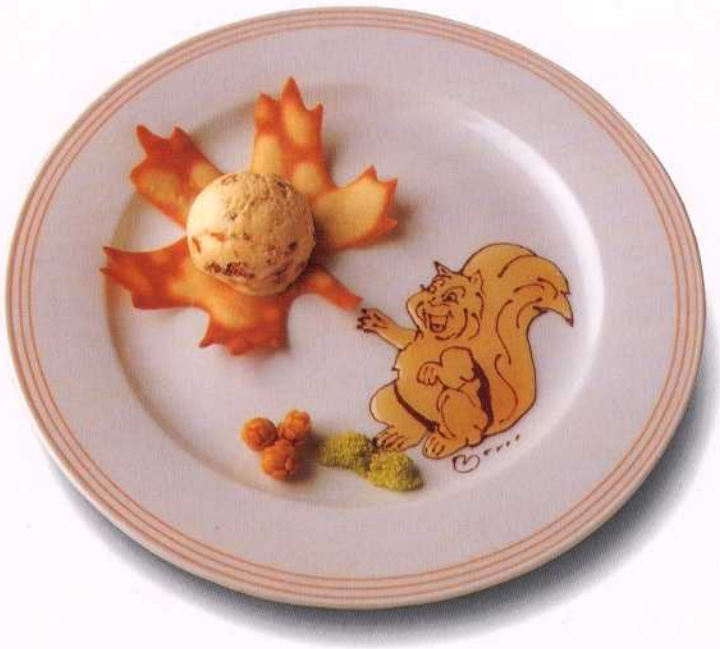


Maple and Pine Kernel Parfait

Ingredients
Maple and pine kernel parfait *
Tulipan maple leaf dough *
Acacia honey
Marzipan

Method
Make the pine kernels and the moss from the marzipan. Fill the squirrel with honey. Place a large scoop of maple parfait on the maple leaf.

Parfait d'Erable aux Pignons



Ingrédients
Parfait d'érable aux pignons *
Feuille d'érable en pâte à cigarette*
Miel d'acacia
Pâte d'amande

Procédé
En pâte d'amande, confectionner les pommes de pins et la mousse. Remplir l'écureuil de miel et disposer une grosse boule de parfait à l'intérieur de la feuille d'érable.

Berries and Fresh Cheese Mousse

Ingredients
Mosaic biscuit *
Fresh cheese mousse *
Raspberries and blackberries
Syrup
Peach, raspberry and blackberry sauces
Apricot gel
Mint leaves

Method
Arrange the biscuit inside the ring. Alternate two slices of soaked biscuit with the fresh cheese mousse and a small quantity of berries. Finish off with a topping of glazed berries.

Mousse au Fromage Blanc et aux Fruits Rouges

Ingrédients
Biscuit mosaïque *
Mousse au fromage blanc *
Mûres et framboises
Sirop
Coulis de framboise, mûre et pêche
Nappage abricot
Feuilles de menthe

Procédé
Chemiser un petit cercle d'un biscuit réalisé avec un pochoir. Alterner deux tranches de biscuit et la mousse au fromage blanc en prenant soin d'y incorporer quelques fruits rouges. Décorer avec les fruits et napper.

Galangal Pineapple "Aumoniere"

Ingredients

Two pancakes
Cocoa powder
Pineapple mixture
Orange zests
Ginger and chocolate sauces
Syrup

Method

Fill two pancakes with a mixture of pineapple cubes sauteed in butter and brown sugar. Simmer with galangal (or alternatively, ginger). Tie the pancakes with orange zests poached in a coloured syrup.

Serving Suggestions

To prevent the powder being blown away in a cloud of cocoa, brush lightly with syrup at 30° Baume before dusting.

Far East Delight

*Flower in pulled * and blown * sugar with assorted Asian caramels.*

Douceurs d'Asie

Fleur en sucre soufflé et tiré, assortiment de caramels asiatiques.**

Aumônières d'Ananas au Galangal

Ingrédients

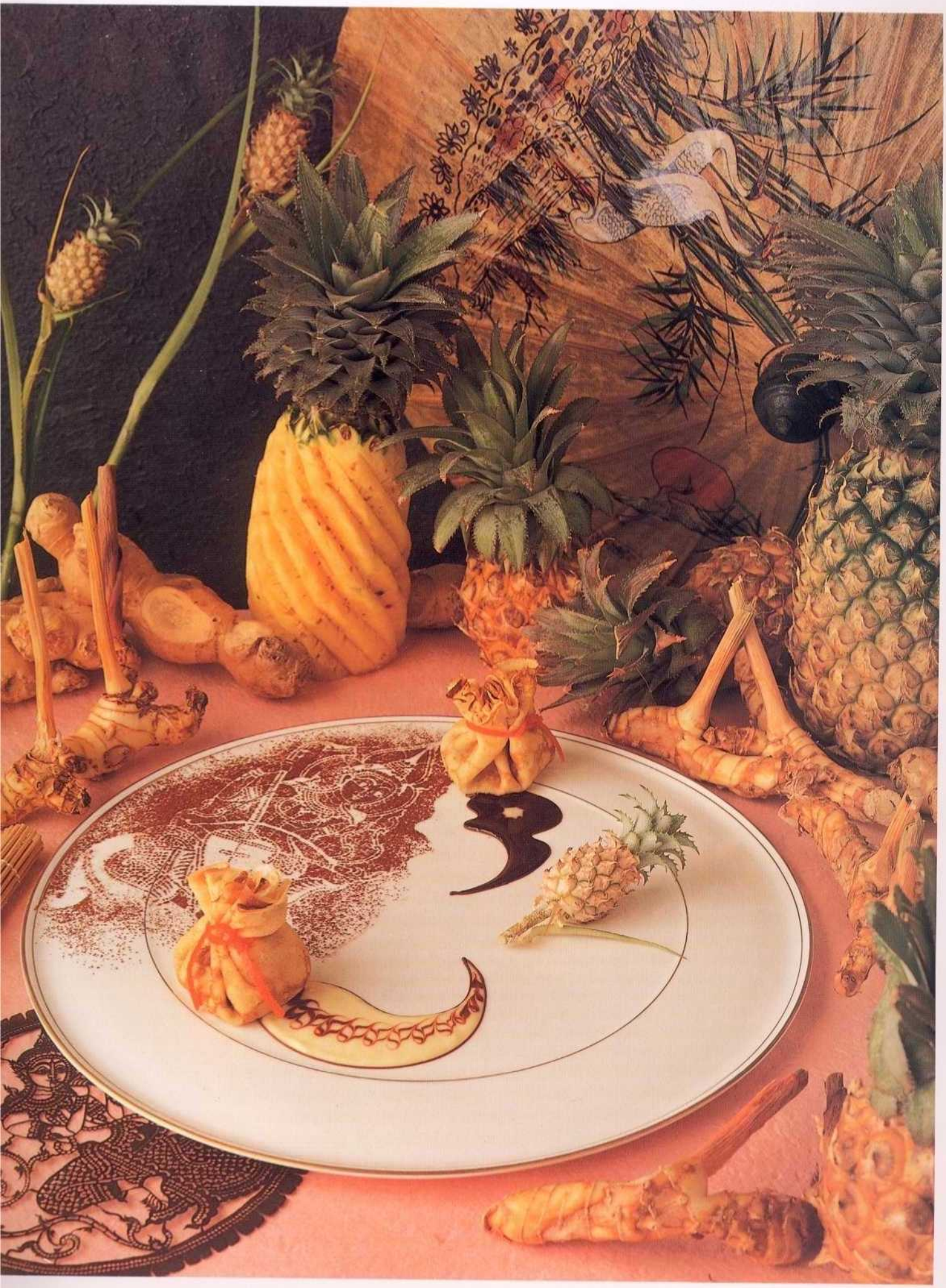
Deux crêpes
Appareil à l'ananas
Crème anglaise au gingembre et au chocolat
Poudre de cacao
Zestes d'orange
Sirop

Procédé

Garnir les crêpes de l'appareil aux ananas sautés au beurre et au sucre roux. Laisser mijoter avec du galangal (à défaut, utiliser du gingembre). Ficeler les aumônières à l'aide d'un zeste poché au sirop coloré.

Suggestion de Service

Afin d'éviter que la poudre de cacao s'envole, étaler légèrement au pinceau du sirop à 1260°de densité avant le saupoudrage.



Farandole of Desserts

Ingredients

Chocolate and hazelnut biscuit *
Lemon mousse *
Frosted kiwi sherbet *
Ganache
Cocoa Powder
Wild strawberry tartlet
Fresh fruits
Peach and vanilla sauces
Bicoloured chocolate sheets

Note

It is essential with this dessert to have a good mise en place as this dessert usually represents the different specialities of the house.

Farandole de Desserts

Ingrédients

Biscuit chocolat noisette *
Mousse au citron *
Kiwi givré*
Ganache
Poudre de cocao
Tartelette aux fraises des bois
Arrangement de fruits frais
Sauces pêche et vanille
Plaquettes de chocolat bicolore

Information

Il est indispensable d'avoir une bonne mise en place pour ce type de dessert réunissant généralement les différentes spécialités de la maison.

Note All the recipes in this have been especially created for "plate service", accordingly gelatine has been used sparingly. For commercial use the amount of gelatine should be increased slightly.

Note Tous les desserts de cet ouvrage ont été mis au point pour un service à l'assiette; ce qui explique le peu de gélifiant utilisé. Il est donc nécessaire de modifier certaines recettes pour un emploi dit "de boutique".

Tropical Fruits

Les Fruits Tropicaux

WATERMELON

Very large, oval or round, light or dark green fruits. The flesh varies from pink, red or yellow, according to the variety.

Weight Up to 8kg.

Taste and Texture Initial crispness gives way to a soft, squelchy mouthful. Very refreshing with sweet taste, especialy the red coloured flesh. The pip like seeds can also present a disposal problem.

Advice A mature fruit should sound hollow when tapped. The flesh should be served chilled where possible.

Calories Per 100g - 7

PASTEQUE

Fruit de forme ovale ou ronde variant du vert clair au vert foncé. Sa chair est rosé, rouge ou jaune, selon la variété.

Poids Pouvant atteindre 8kg.

Goût et Texture Sa chair très sucrée, juteuse et rafraîchissante n'est que peu savoureuse.

Conseil Un fruit bien mûr doit légèrement sonner le creux quand on le tapote de la main.

Calories Par 100g - 7

POMELO

Known also as 'pummelo' and 'shaddock', the pomelo with its yellow green skin is really a variety of grapefruit.

Weight Up to 2kg.

Taste and Texture Segmented flesh, yellow or pale pink with a sweeter and more aromatic taste than the tartier grapefruit.

Calories Per 100g - 43

POMELO

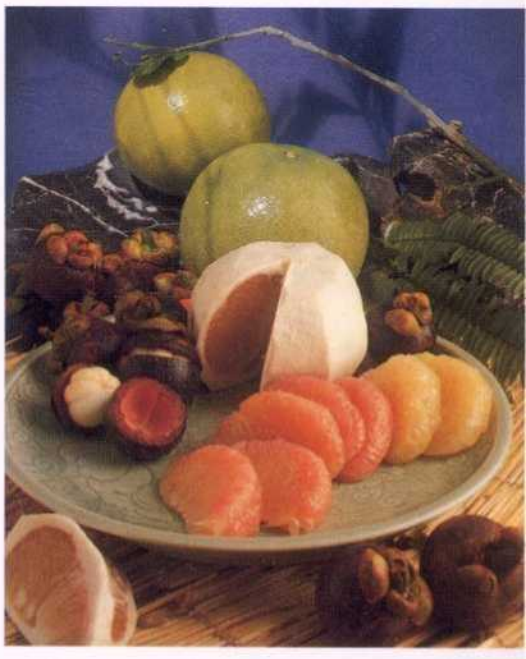
Ce fruit a la peau verte jaunâtre parfois rosé, ne doit pas être confondu avec le pamplemousse d'apparence semblable mais de grosseur et de texture différente.

Poids Pouvant atteindre 2kg.

Goût et Texture Ces segments produisent une agréable sensation sèche et rafraîchissante tout à la fois. Son goût est plus aromatisé et sucré que le pamplemousse.

Calories Par 100g - 43

Watermelons



Pomelos

LYCHEE

Originally from China, this asian favourite grows in clusters of thin, pinkish shells which contain the seeded fruit.

Taste and Texture Very sweet with a soft, juicy texture and slightly acid.

Calories Per 100g - 57

LITCHI

Originaire de Chine, ce fruit est renfermé dans une écorce rose et une fine peau blanche. Sa chair translucide contient un noyau.

Goût et Texture Tendre, très parfumé et légèrement acidulé.

Calories Par 100g - 57

TAMARIND

Originally from Africa, the large tamarind tree bears numerous cylindrical like, greenish brown bean pods from 10 - 20 cm in length and about 2 cm in circumference, which turn a greeny pink at maturity. The pods turn to a brown colour when the fruit has dried. Because of its laxative properties, tamarind should be eaten with moderation.

Taste and Texture There are both sweet and sour varieties of tamarind. The flesh of both kinds is green and firm when unripe, brown and soft when ripe. The sour variety is most suitable for sherbets (short conservation, its texture becomes granular after a few days).

Calories Per 100g - 314

TAMARIN

Originaire d'Afrique ce fruit a l'apparence d'une gousse cylindrigue de 10 à 20 cm de long sur 2 cm. Sa couleur verte devient légèrement rosée à maturité, puis brun cannelle quand le fruit est sec (sur l'arbre). Attention à sa consommation excessive, sa chair étant un puissant laxatif.

Goût et Texture - Il est préférable d'utiliser la variété acide qui donne un bien meilleur résultat dans la fabrication du sorbet (conservation courte, son goût et sa texture se modifiant rapidement).

Calories Par 100g - 314

Tamarind and Lychee

Custard Apple

CUSTARD APPLE

There are several varieties of this fruit, a native of the Indies. The dark brown variety, is known also as 'bullock's heart' and contains a sweet, reddish yellow pulp. Those commonly found in asia have a segmented white flesh in a knobbly green shell. The flesh is usually full of inedible seeds. Those with 'big eyes' are the best choice.

Taste and Texture Sweet and slightly granular creamy white pulp.

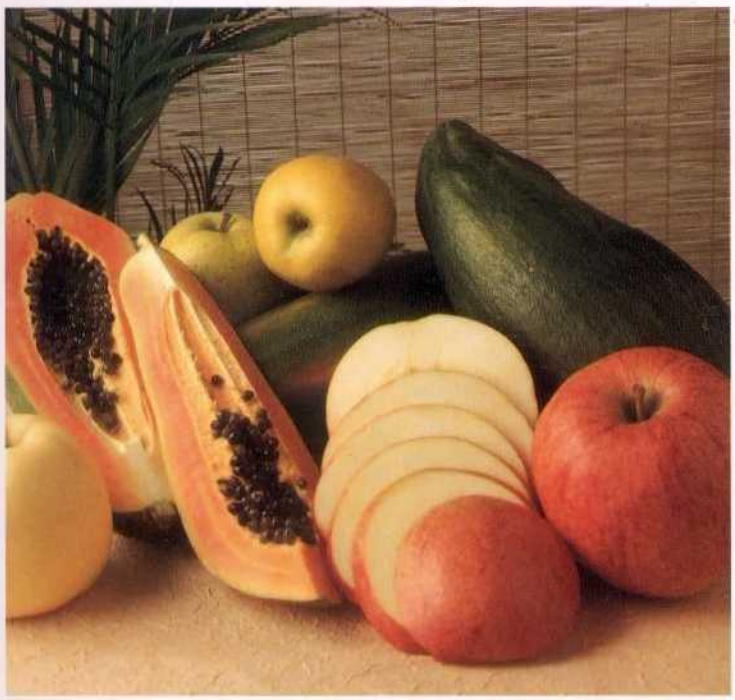
Calories Per 100g - 93

COROSSOL

Appelé également la pomme sucrée, fruit de la famille des anones, vert d'origine le fruit passe au brun en mûrissant, certaines variétés contiennent énormément de graines. Choisir de préférence ceux aux gros yeux ou grosses écailles.

Goût et Texture Sa pulpe de couleur crème est sucrée et légèrement granuleuse, saveur subtile et parfumée.

Calories Par 100g - 93



Papaya

Breadfruit

BREADFRUIT

The breadfruit tree originated in Polynesia and spread to Southeast Asia and the West Indies. Most popular today in the Southeast Asian region. Together with the durian and jackfruit, the breadfruit is considered scientifically to be a 'primitive' form, exemplifying basic fruit development. It is a cultivated fruit, oval in shape with horny, green skin. After being boiled or baked the flesh resembles freshly baked bread - hence the name..

Weight 0.3 to 3 kg

Taste and Texture The flesh is a moist pale yellow mass, consisting largely of carbohydrates. The taste, is sweet similar to that of the artichoke.

Calories Per 100g - 113

ARBRE A PAIN

Originaire de l'archipel Polynésien, il s'étend jusque dans le sud de l'Asie et les Indes. Avec le dourian et le jaque, l'arbre à pain est scientifiquement consideré comme un fruit primitif. De forme ovoïde, plus ou moins gros suivant l'espèce il a une écorce verte irregulière. Après cuisson, la chair ressemble à un pain fraichement cuit d'où son nom d'arbre à pain.

Poids 0,3 a 3 kg

Goût et Texture Sa chair est blanche, humide, charnue, fibreuse et à une forte teneur en féculents. Son goût est sucré et proche de l'artichaut.

Calories Par 100g - 113

PAPAYA

Yellowy orange or yellowy green skin, this fruit, common in Asia is also known as paw-paw.

Weight Around 5kg

Taste and Texture The soft fragrant and sweet flesh is either orange yellow or a deeper red orange colour and surrounds a soft core of small black seeds.

Advice The yellow orange fleshed variety is to be preferred to the other which has a disagreeable odour.

Calories per 100g - 51

PAPAYE

Le fruit a une apparence vert-jaunâtre virant à l'orangé à maturité.

Poids Environ 5kg.

Goût et Texture Sa chair sucrée peut être rose-orange ou orange-jaune selon la variété. La partie centrale du fruit est creuse et contient de nombreuses petites graines noires.

Conseil Les fruits tirant sur le rouge possédent une forte odeur, il est préférable de choisir les jaunes-orange qui sont sucrés, mais n'ont pas cette odeur désagréable.

Calories Par 100g - 51

Mangosteen

MANGOSTEEN

Originally from Malaysia, this dark reddish purple fruit is the size of a small apple. The skin peels to reveal the segmented white flesh, each containing a pip.

Taste and Texture One of Asia's all-time favourites, the Mangosteen's inviting white segments are sweet and very juicy.

Calories Per 100g - 81

MANGOUSTAN

Originaire de Malaisie ce fruit de la grosseur d'une petite pomme est de couleur bordeaux, brune voir noire. Son intérieur est divisé en plusieurs quartiers contenant chacun un noyau.

Goût et Texture Certainement un des fruits les plus fins d'Asie, par son goût subtil et rafraîchissant.

Calories Par 100g - 81

Rambutan, Garsluria and Zalacca

GARSLURIA

Known also in some parts of Asia as 'Mango Plum' this fruit has the appearance when ripe of a yellow orange plum.

Taste and Texture The soft, mushy flesh surrounds a plum-like purple-centered stone and has a sweetish taste. The thin skin can also be eaten.

Calories Per 100g - 60

GARSLURIA

D'apparence similaire à celle d'une belle mirabelle légèrement plus allongée et de couleur jaune orangée.

Goût et Texture De même que nos mirabelles, ce fruit se mange avec la peau, et sa texture ferme devient molle à pleine maturité. La chair renferme un noyau oblongue et violet en son milieu.

Calories Par 100g - 60

RAMBUTAN

Very popular in certain parts of asia, especially Thailand, the red and yellow rambutan, looks something like a hairy chestnut.

Taste and Texture Pinch open the fruit and the inner 'ball' of the rambutan almost pops out from a white pithy inner shell. The fruit is very sweet and juicy and almost translucent.

Calories Per 100g - 63

RAMBOUTAN

Ressemblant à un marron entièrement recouvert de poils, sa couleur peut aller du vert au rouge ou jaune selon de la variété. Sa peau renferme une chair translucide et tendre contenant un gros noyau.

Goût et Texture Sa texture est sucrée, croustillante, juteuse et légèrement acide.

Calories Par 100g - 63

ZALACCA

Also known as Snake Fruit in some parts of Asia, the zalacca is a very small cone-shaped fruit with a thin skin, deep orange - red when ripe.

Taste and Texture A pale brown soft flesh surrounds an inedible brown seed. The taste is sweetish and very pronounced.

Calories Per 100g - 51

SALAK

Appelé également le fruit serpent dans certaines parties d'Asie. La peau du salak est rouge à maturité et d'apparence légèrement conique.

Goût et Texture Sa chair est marron clair. Le goût est sucré et prononcé ainsi que son odeur.

Calories Par 100g - 51

DURIAN

Widely considered as the king of asian fruits, the durian has a hard, spiky green shell which gives it the appearance of an armour plated rugby football. Flesh is arranged in segments, the fewer the segments, the better the fruit. Usually not less than three.

Taste and Texture Sweet yellow flesh with high sulphur content which no doubt accounts for the durian's pungent odour.

Weight 2 - 3kg, up to 5kg and more.

Storage In a cool and well ventilated location. The pulp can be vacuum packed and frozen to avoid the diffusion of the notorious strong smell.

Calories Per 100g - 129

DOURIAN

Considéré en Asie comme le roi des fruits, il possédé plusieurs enveloppes déterminant sa qualité, en effet plus son nombre est restreint et plus le fruit sera savoureux (rarement inférieur à trois).

Poids 2 a 3 kg.

Goût et Texture La pulpe dorée est tendre, sucrée, crèmeuse et accompagnée d'une odeur tenace et violente.

Conservation Dans un endroit frais et aéré. La pulpe peut être mise sous vide et congelée afin d'éviter les fortes odeurs.

Calories Par 100g - 129

Durian

AVOCADO

A dark green skin and yellow flesh when ripe with a large central stone. The ripe fruit is soft but feels firm when gently pressed with the fingers.

Taste and Texture The soft yellow flesh has a butter like consistency with a slightly sweet taste reminiscent of the hazelnut

Advice Puree flesh or freeze to make icecream, sherbet or cake. Avocado puree combines well with bananas.

Calories Per 100g - 239

AVOCAT

De chair jaune et de peau verte, le fruit est tendre à maturité, mais résiste légèrement à la pression du doigt.

Goût et Texture Sa pulpe a la consistance du beurre et un goût légèrement sucré qui rappelle celui de la noisette.

Conseil Convient très bien en purée fraîche ou congelée pour la fabrication de glace, sorbet ou gateaux. S'épouse bien avec la banane.

Calories Par 100g - 239

MANGO

The ripe fruit is green to reddish yellow. The good quality mangoes have a medium sized seed in relation to the fruit.

Taste and Texture The yellow, peach like flesh has a distinctive taste and aroma, very appealing and addictive to the discerning palate.

Avocados, Mangoes and Santols

Storage In a cool and dark place or wrapped in newspaper. Ripened fruit will not last more than two days.

Advice The fruit can be successfully frozen after peeling and slicing.

Calories Per 100g - 81

MANGUE

De forme ovale, la mangue peut aller du vert au rouge en passant par le jaune. Le fruit possède un noyau plat et moyennement gros pour les meilleures qualités.

Goût et Texture Fruit très juteux et sucré à pleine maturité sa chair peut être comparée à celle d'une pêche.

Conservation Dans une pièce fraîche et sombre ou généralement emballées dans du papier journal.

Conseil Les fruits peuvent être pelés, coupés et congelés en sacs plastique pour utilisation ultérieure.

Calories Par 100g - 81

SANTOL

Native to South East Asia the santol, about the size of a small apple has a softish brownish skin when ripe with a pithy lining covering a soft segmented fruit.

Taste and Texture The edible inner fruit has a soft, whitish, fluffy appearance with a sweet slightly acid taste. The seeds are inedible. In some varieties the skin can also be eaten.

Calories Per 100g - 57

SANTOL

Natif du sud est asiatique, le santol de la grosseur d'une petite pomme. Il a une chair blanche divisée en segments comme le mangoustan.

Goût et Texture Chaque segment renferme une chair tendre et acidulée collée à un noyau non comestible mais sa peau peut parfois être mangée.

Calories Par 100g - 57

GUAVA

The most common variety has a thick, shiny green skin which yellows as it ripens. About the size of a vary large apple, the guava is not for those with a sweet tooth.

Taste and Texture The flesh of the fully matured fruit is white, with a crisp texture and slightly acid to the taste. When riper the flesh softens and becomes red.

Storage Keep in a very cool place. Before freezing, poach in syrup for five minutes. To use in a puree, boil the pulp and strain.

Advice Choose the larger fruit which have less seeds.

Calories Per 100g - 51

GOYAVE

C'est un fruit à peau verte épaisse devenant jaune à maturité. Sa chair varie du blanc au rouge.

Goût et Texture Les fruits à pleine mûrs sont légèrement acides et croquants. A pleine maturité ils deviennent tendres et très odorants.

Conservation Garder dans un endroit frais (5 degrés). Pour congéler, pocher les fruits cinq minutes au préalable dans un sirop léger, pour utilisation en purée faire bouillir la pulpe et chinoiser.

Conseil Il est préférable d'utiliser les gros fruits aux petits qui possédent moins de graines.

Calories Par 100g - 51

Guavas, Java Apples and Jujubes

JAVA APPLE

Also known as the rose apple and originating in Indonesia as its name suggests this small, decorative fruit can provide an unusual and exotic addition to the table. From about the size of a chestnut to that of a tomato, the red, bell-shaped java apple can also be pale green or pinkish in colour.

Taste and Texture Slightly acid, sweetish taste with a lingering sharpness, the flesh is crunchy and can be eaten like an apple.

Calories Per 100g - 20

POMME DE JAVA

Originaire d'Indonésie, ce fruit peut être vert pâle ou rouge, de la grosseur d'un marron ou de celle d'une poire auquel il peut être comparé par sa forme.

Goût et Texture Légèrement acide mais de goût peu prononcé, ce fruit très rafraîchissant et croustillant se mange tel qu'il nous apparait.

Calories Par 100g - 20

JUJUBE

Known also as the crab apple, the jujube comes from the tree of the same name of which there are two main varieties. The common variety is cultivated in western Europe and the Far East whilst the less common is to be found in China. The jujube tree has long been a source of ingredients for a popular throat pastille.

Taste and Texture The fruit has the appearance of a large green plum with a taste and texture very similar to a pear.

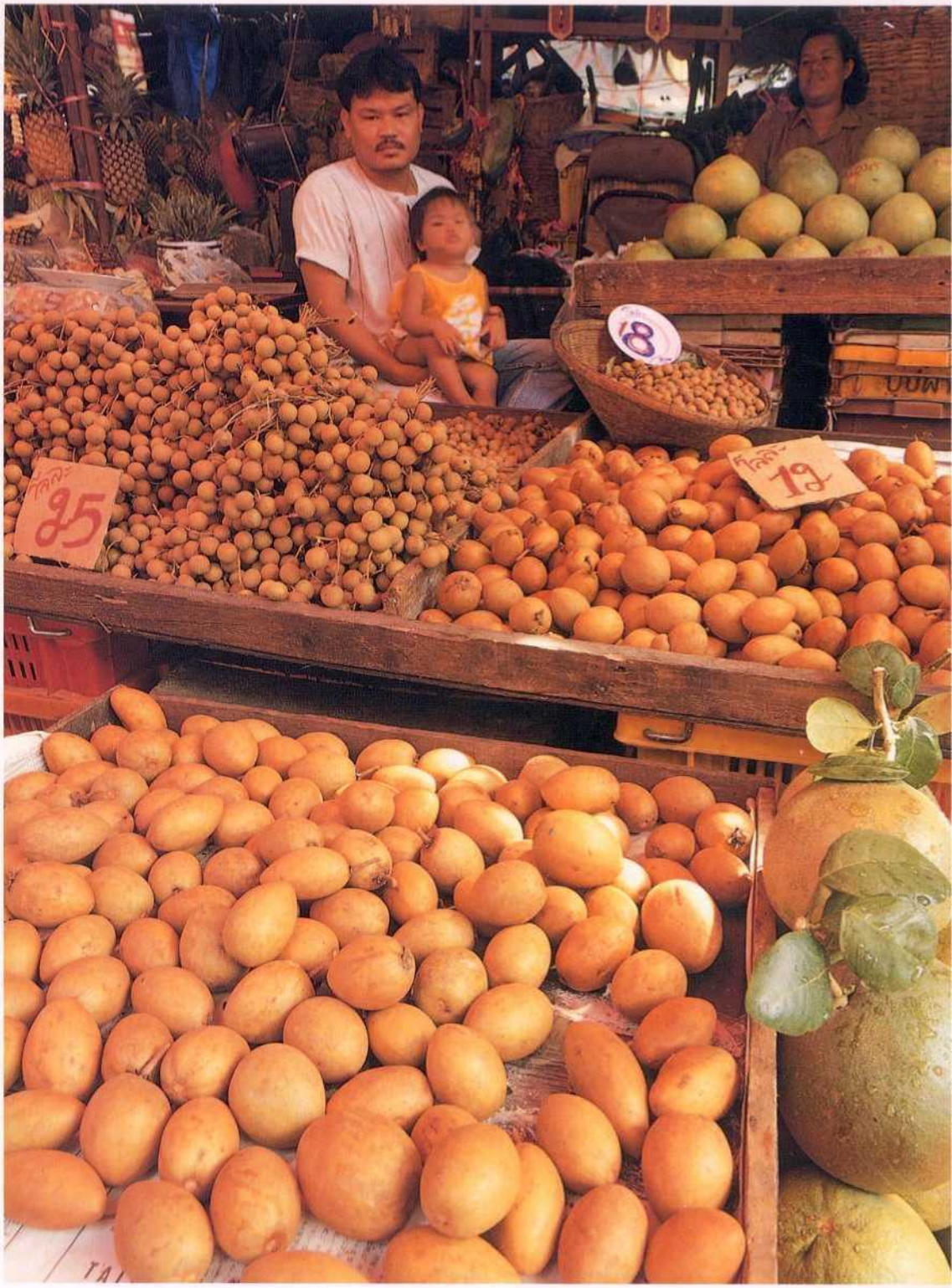
Calories Per 100g - 113

JUJUBE

Ce fruit originaire de Chine qui provient de l'arbre du même nom est divisé en deux variétés, l'une principalement cultivée en europe du sud et la seconde en asie.

Goût et Texture De l'apparence d'une grosse prune verte il peut être comparé à notre poire par son goût.

Calories Par 100g - 113



Longans and Sapodillas

LONGAN

A luscious small fruit with a brownish skin originally from China and the Indes (the Chinese call it 'The Eye of the Dragon' after the shape of the stone), it is usually sold in bunches.

Taste and Texture Translucent white flesh, very sweet and juicy with a central inedible black seed.

Calories per 100g - 109

LONGANE

Originaire de Chine et des Indes, les Chinois l'appèlent l'œil du Dragon dû à l'apparence de son noyau. Il provient d'un grand arbre mais les fruits sont touts petits. Sa chair blanche et translucide entoure un noyau noir. Son aspect ressemble au litchi.

Goût et Texture La chair est très sucrée et rafraîchissante.

Calories Par 100g - 109

SAPODILLA

From the tree of the same name, varieties of which are also the buckthorn, the naseberry and interestingly, the marmalade tree. The fruit, sometimes called the sapodilla plum, is round or oval, with a thin brown skin covering a caramel coloured flesh containing several small black pips.

Taste and Texture Very sweet and fleshy, slightly granular.

Advice Can be successfully used for a sherbet as is common in Central America and more especially in Mexico.

Calories Per 100g - 83

SAPOTILLE

Le fruit peut être rond ou encore ovale, sa peau est fine et dorée

Pomegranate, Limes and Langsat

légèrement rouge ou brune. Sa chair renferme une ou plusieurs graines noires et luisantes.

Goût et Texture La pulpe d'une couleur miel-brune est un peu granuleuse, fondante et très sucrée.

Conseil Ce fruit est principalement utilisé pour la confection de sorbets en Amérique Centrale et plus précisément au Mexique.

Calories Par 100g - 83

LIME OR KAFFIR LIME

A small lemon-shaped greenish yellow citrus fruit from the lime tree, a small thorny tree originally native to South Asia. The fruit varies from 2.5 cm to 4cm in diameter at its widest point.

Taste and Texture The peel has a distinctive odour evocative of eucalyptus, citronelle or ginger. The juice is plentiful and very acid differing from the limes found in Europe which usually come from South America.

Calories Per 100g - 36

LIME OU CITRON GALLET

Sa peau est vert jaunâtre lisse mais plus souvent granuleuse selon la variété. Son diamètre varie entre 2.5 et 4 cm et sa forme sphérique est terminée par un court mamelon.

Goût et Texture La peau et la chair ont une odeur très caractéristique évoquant l'eucalyptus, la citronnelle ou le gingembre. Son jus est très abondant et très acide. Différent du citron vert que l'on trouve sur les marchés européens, ceux-ci étant généralement originaire d'Amérique du Sud.

Calories Per 100g - 36

POMEGRANATE

Originally from central Asia and the island of Socotora in the Gulf of Aden, the pomegranate is a round fruit with a red, leathery rind.

Taste and Texture - The many seeds are covered with red juicy, sweetish flesh. The name itself means 'having seeds'.

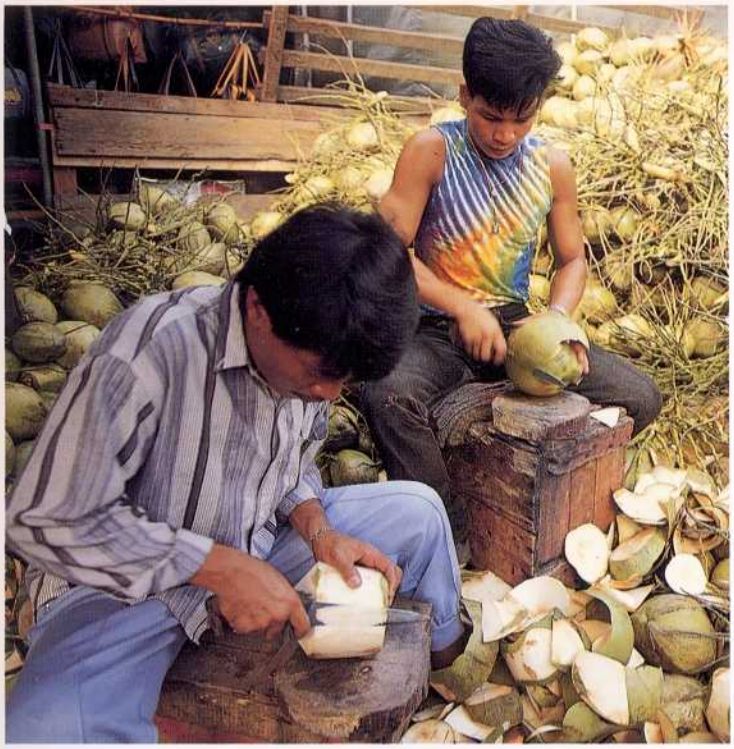
Calories Per 100g - 72

GRENADE

Fruit coriace et globuleux, de couleur dorée, brune à maturité, de la grosseur d'une pomme il est originaire d'Asie centrale et de l'ile de Socotora dans le Golfe d'Aden.

Goût et Texture - Il est constitué d'une écorce renfermant de nombreuses graines à chair rouge au goût aigrelet et sucrée à la fois.

Calories Par 100g - 72



Coconut

COCONUT

The mature nuts which have a brown and fibrous shell are used to make coconut cream, dried and shredded. The young, green coconut provides a delicious and refreshing drink.

Taste and Texture Sweet, very firm white flesh. Milk sweet with a lingering after taste.

Storage Mature nuts can be kept for several weeks in a dry place, the green nuts about one week. The milk is best pasteurised before use.

Calories Per 100g - Mature nuts - 414, green nuts - 106

NOIX DE COCO

Le jus des noix de coco vertes est une boisson très populaire et très rafraîchissante pour les jours de grande chaleur. Les noix de coco mûres ont une couleur brune et une écorce fibreuse.

Goût et Texture Sa chair blanche et croustillante renferme un lait sucré et parfumé.

Conservation Dans un endroit sec les noix de coco mûres se conserveront plusieurs semaines, tandis que les vertes ne pourront être gardées qu'une seule. Le lait doit être pasteurisé de préférence avant l'utilisation.

Calories Par 100g - La noix de coco mûre - 414, la noix de coco verte 106

CARAMBOLA

Known also as the star apple or star fruit from the star shape produced when it is cut. Greenish yellow in colour, the skin is firm and very thin and should be peeled only at its brownish extremity.

Taste and Texture Tartish in taste, the flesh is very juicy and can be quite refreshing.

Calories Per 100g - 34

CARAMBOLE

Appelé également le star fruit, sa peau est jaune verte, luisante, ferme et fine. Il n'est pas nécessaire de peler le fruit pour l'utiliser, couper seulement la couleur brune des extrémités.

Goût et Texture Les fruits mûrs ont un goût sucré et légèrement acide à la fois, sa chair juteuse est très appreciée en boisson rafraîchissante.

Calories Par 100g - 34

LANGSAT - LONGKONG

These fruits are similar in appearance both having a yellow brown skin containing a bitter and green seed.. The thin skin of the langsat also contains a milky, sticky sap. The longkong has a thicker skin with a smaller amount of non-sticky sap.

Taste and Texture The flesh of both fruits is off white in colour. That of the superior quality longkong is sweet and fragrant while the langsat is sweet and also slightly sour.

Calories Per 100g - 66

LANGSAT - LONGKONG

Ces deux fruits similaires en apparence ont une peau beige et un noyau vert et amer. La fine peau du langsat renferme une séve poisseuse d'une couleur laiteuse, tandis que celle du longkong est plus épaisse et sa sève en moindre quantité n'est pas collante.

Goût et Texture Leurs chairs sont de couleur blanc cassé. Le langsat est meilleur marché et d'un gôut sucré et légèrement acide. Le longkong supérieur en qualité à un gôut sucré et fortement parfumé.

Calories Par 100g - 66

JACKFRUIT

Very large, with a thick soft-thorned skin yellowish green in colour. The inner flesh produces a sticky sap so preparation is made easier with oiled utensils and hands.

Weight Usually between 5 - 15 kg.

Taste and Texture The sweet yellow flesh has a firm almost crisp consistency and can easily be removed from the core. Each segment contains a stone. Its smell is similar to that of the durian but not so strong.

Calories Per 100g - 113

LE JAQUE

Cet énorme fruit a une épaisse écorce verte jaunâtre aux aspérités peu prononcées. La sève du fruit nécessite d'employer des ustensiles huilés pour extraire les segments.

Goût et Texture La chair jaune or et sucrée a une consistance ferme, croquante, et peu facilement être retirée de l'écorce. Chaque segment contient un noyau. Son odeur tenace rappele celle du dourian en moins forte.

Poids Atteint généralement de 5 à 15 kg.

Calories Par 100g - 113

PERSIMMON

The fruit of the persimmon tree (white ebony) can weigh from 100 to 500g. Plum like, turning from green to orange-red colour when ripe. Principally found in south east Asia it can contain from one to many seeds and sometimes none (Japanese gambling).

Taste and Texture The many seeded fruit are sour and astringent when green but sweet and edible when thoroughly ripe, with soft, yellowy orange flesh which is almost liquid at full maturity.

Calories Per 100g - 64

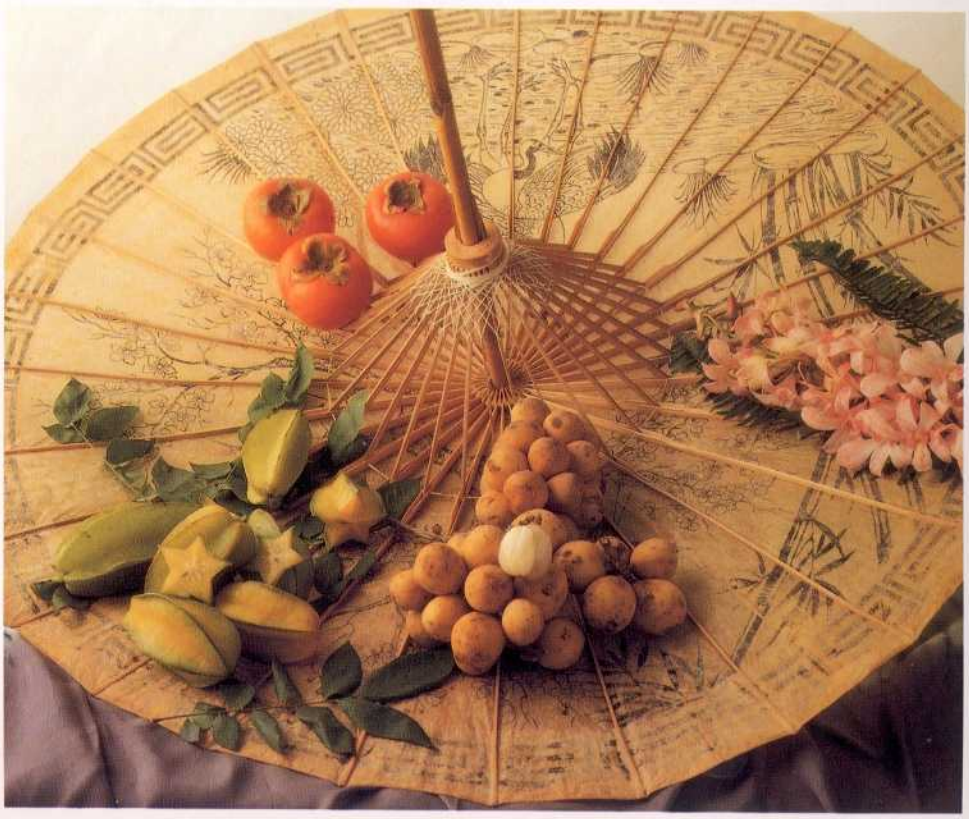
KAKI

Nom japonais (utilisé en Français). Ce fruit pouvant peser de 100 à 500g est rond et sa peau lisse et luisante est de couleur vert olive ou rouge vermillon. Il renferme une ou plusieurs graines, parfois aucune (sujet de jeux d'argent pour les japonais) principalement récolté dans le sud-est asiatique.

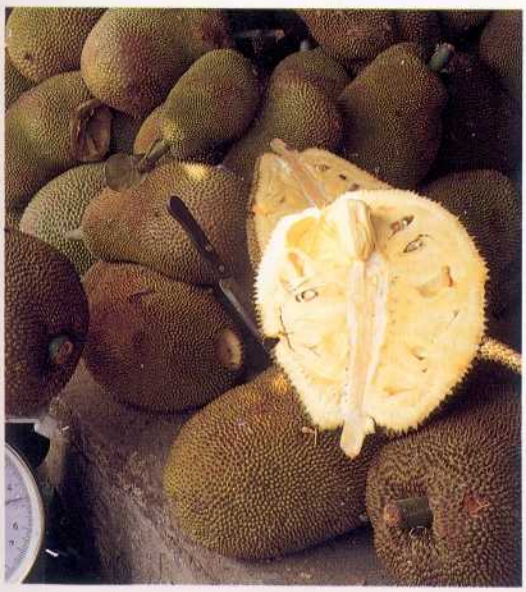
Goût et Texture Sa chair est jaune orange, plus ou moins molle, parfois presque liquide à maturité, sa saveur est très douce et sucrée.

Calories Par 100g - 64

Carambolas
Persimmons
and Longkong



Jackfruit



Bread for the Table

Le Pain en Restauration

The following suggestions and advice may help to speed up your bread making and make your work that much easier:

The basic temperature is equal to the sum of the temperature of the water, air and flour.

The water temperature is equal to the basic temperature minus the temperature of the air and flour.

If the dough is too hot, reduce the resting time and increase it if the dough is too cold.

When using improvers, check the manufacturer instructions.

The steam must always be injected before the bread is placed in the oven.

Individual French Bread

Afin de vous faciliter le travail et pour vous permettre de plus facilement corriger les erreurs éventuelles, voici quelques conseils:

La température de base est égale aux trois températures additionnées de l'eau, de l'air et de la farine.

La température de l'eau de coulage est égale à la température de base moins celle de l'air et de la farine.

Si votre pâte est trop chaude, réduiser le temps de pointage.

Si votre pâte est trop froide, augmenter le temps de pointage.

Pour l'utilisation des améliorants, se référer aux indications du fabricant.

La buée doit toujours être mise avant enfournement.

FRENCH BREAD

Ingredients

1000g bread flour
0.6 litre water
25g yeast
20g salt
Improver

Technical information

Basic temperature : 132° F
Dough temperature : 75° - 77° F
Kneading time : First speed : 5 minutes
: Second speed : 15 minutes
Add the salt five minutes before the end of the kneading time.
Resting time : 40 minutes
Weight : Baguette : 350g
: Individual bread : 50g
Proving time : 2 h 30
Baking : 20 - 30 minutes at 470° F

LE PAIN FRANÇAIS

Ingrédients

1000g de farine type 55
0.6 litre d'eau
25g de levure
20g de sel
Améliorant

Informations techniques

Température de base : 55° C
Température de la pâte : 24 - 25° C
Pétrissage : Première vitesse : 5 minutes
: Seconde vitesse : 15 minutes
Incorporer le sel 5 minutes avant la fin du pétrissage.
Pointage : 40 minutes
Poids : Baguette : 350g
: Petit pain : 50g
Apprêt : 2 h 30
Cuisson : 20 - 30 minutes à 240° C

FRENCH POOLISH BREAD - AUVERGNAT, TOBACCO POT, FENDU

Ingredients

For the "poolish" :
1 litre water
1000g bread flour
30g yeast
Make a smooth dough by hand

Fermentation time : about 3 hours.
The poolish is ready when it begins to form a hollow at which time add :

French Bread

2400g bread flour
1 litre water
20g yeast
70g salt
Improver

Add the salt 5 minutes before the end of the kneading time.

Technical information

Basic temperature: 137° F
Dough temperature: 75° -77° F
Kneading time : First speed : 10 minutes
: Second speed : 10 minutes
Resting time : 30 minutes
Weight : 50g/500g
Proving time : 1 hour 30 minutes
Baking time : 15-35 minutes at 470° F

Shaping

Auvergnat

40g for the base, 10g for the cover. Place the cover, slightly patted with rye flour on top and join the two parts by pressing with the forefinger in the centre.

Tobacco Pot (Snuff Box)

Roll the dough and flatten one third with the rolling pin. Lightly sprinkle with rye flour then fold with the thin layer on top.

Fendu

Roll and allow to prove, but not excessively. Before baking mark the centre deeply with a small rolling pin dusted in flour.

LE PAIN SUR POOLISH AUVERGNAT, TABATIERE, FENDU

Ingrédients

Pour la poolish
1 litre d'eau
1000g de farine type 55
30g de levure
Constituer à la main une pâte homogène

Temps de fermentation : la poolish est prête à l'emploi quand elle commence à se creuser.

Ajouter :
2400g de farine type 55
1 litre d'eau
20g de levure
70g de sel
Améliorant

Incorporer le sel 5 minutes avant la fin du pétrissage.

Information techniques

Température de base : 58° C
Température de la pate : 24° - 25° C
Pétrissage : Premiere vitesse : 10 minutes
: Seconde vitesse : 10 minutes
Pointage : 30 minutes
Poids : 50g/500g
Apprêt : 1 heure 30 minutes
Cuisson : 15-35 minutes à 240° C

Façonnage

Auvergnat

40g pour la base. 10g pour le couvercle. Poser le couvercle légèrement fariné au seigle et souder les deux parties en enfonçant l'index au milieu.

Tabatière

Bouler et aplatir le tiers au rouleau. Légèrement fariner au seigle et replier la fine épaisseur sur le dessus.

Fendu

Bouler et le laisser pousser sans excès. Avant la mise au four, appuyer profondément sur le centre à l'aide d'un petit rouleau fariné.

GRISSINI

Ingredients

600g bread flour
400g cake flour
15 g salt
15g yeast
500g water
50g sugar
40g butter
Improver

Technical information

Combine all ingredients and knead until smooth. Allow to rest for one hour. Roll the dough in strips set on a greased tray. Brush with eggwash and if desired sprinkle with seeds or sea salt. Cut as required. Allow to prove one hour and bake eight minutes at 460° F.

GRESSIN

Ingrédients

600g de farine type 55
400g de farine type 45
15g de sel
15g de levure
500g d'eau
50g de sucre
40g de beurre
Améliorant

Informations techniques

Pétrir ensemble tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse. Laisser pointer une heure et rouler la pâte de la longueur de la plaque graissée.

French Poolish Bread - Fendu, Tobacco Pot, Auvergnat

Grissini and Soft Rolls

Dorer, couper au besoin et parsemer de graines de votre choix ou de sel de mer. Laisser un apprêt d'une heure et cuire dans un four à 240° C environ huit minutes.

SOFT ROLL

Ingredients

1000g bread flour
4 eggs
100g butter
20g yeast
25g salt
50g milk powder
40g sugar
400g water
Improver

Technical information

Basic temperature : 148° F
Dough temperature : 80° F
Kneading time : first speed : 5 minutes
: second speed : 10 minutes
Resting time : 30 minutes
Weigh and shape
Proving time : 1 hour
Brush with egg wash
Bake at 430° F

PAIN BRIOCHE

Ingrédients

1000g de farine type 55
4 œufs
100g de beurre
20g de levure
25g de sel
50g de lait en poudre
40g de sucre
400g d'eau
Améliorant

Informations techniques

Température de base : 65° C
Température de la pâte : 27° C
Pétrissage : en première vitesse : 5 minute
: en deuxième vitesse : 10 minutes
Pointage : 30 minutes
Peser et façonner
Apprêt : 1 heure. Dorer.
Cuire à 220° C

RYE BREAD

Ingredients

700g rye flour
300g gruau flour
(finest wheat flour)
200g fermented dough
600g water
40g yeast
25g salt
200g raisin or 120g walnut
Improver

Technical information

Basic temperature : 150° F
Dough temperature : 80° F
Kneading: first speed : 5 minutes
: second speed : 5 minutes
Incorporate the raisin or walnut towards the end of the kneading
Resting time : 30 minutes
Weigh and shape
Proving time : 1 hour
Bake at 465° F and finish at 390° F to avoid excessive colouring

LE PAIN DE SEIGLE

Ingrédients

700g de farine de seigle
300g de farine de gruau
200g de pâte fermentée
600g d'eau
40g de levure
25g de sel
Raisins 200g ou noix 120g
Améliorant

Informations techniques

Température de base : 67° C
Température de la pâte : 26° C
Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes
: en deuxième vitesse : 5 minutes
Incorporer les noix hachées ou les raisins en fin de pétrissage
Pointage : 30 minutes
Peser et façonner
Apprêt : 1 heure
Cuire à 240° C, finir à 220° C pour éviter une coloration excessive.

Rye Bread, Whole Bread, Country Bread and Walnut Bread

WHOLE BREAD

Ingredients

1000g whole wheat flour
500g fermented dough
550g water
40g butter
25g salt
25g yeast
Improver

Technical information

Basic temperature : 144° F
Dough temperature : 77° F
Kneading time : first speed : 5 minutes
: second speed : 8 minutes
Resting time : 1 hour, after 15 minutes knead again for 30 seconds
Weigh and shape
Proving time : 1 hour 15 minutes. Bake at 450° F

PAIN COMPLET

Ingrédients

1000g de farine type 150
500g de pâte fermentée
550g d'eau
40g de matière grasse
25g de sel
20g de levure
Améliorant

Informations techniques

Température de base : 62° C
Température de la pâte : 25° C
Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes
: en deuxième vitesse : 8 minutes
Pointage : 1 heure, après 15 minutes rendre un tour
Peser et façonner
Apprêt : 1 heure 15 minutes. Cuisson à 230° C

COUNTRY BREAD

Ingredients

1000g bread flour
800g water
25g yeast
500g rye flour
500g fermented dough
Improver
40g salt

Technical information

Basic temperature : 140° F
Dough temperature : 77° F
Kneading time : first speed : 5 minutes
: second speed : 12 minutes
Resting time : 1 hour
After 20 minutes knead for 30 seconds to ensure a strong rising dough.
Weigh and shape
Proving time : 1 hour 30 minutes
Coat with flour, cut and bake at 465° F

PAIN DE CAMPAGNE

Ingrédients

1000g de farine type 55
800g d'eau
25g de levure
500g de farine de seigle
500g de pâte fermentée
40g de sel
Améliorant

Informations techniques

Température de base : 60° C
Température de la pâte : 25° C
Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes
: en deuxième vitesse : 12 minutes
Pointage une heure, rendre un tour après 20 minutes
Peser et façonner
Apprêt 1 heure 30 minutes sans excès fariner, couper et cuire à 240° C

WALNUT BREAD

Ingredients

600g bread flour
400g whole wheat flour
600g water
50g butter
25g salt
25g yeast
300g chopped walnuts

Technical information

Basic temperature : 140° F
Dough temperature : 80° F
Kneading : first speed : 6 minutes
: second speed : 10 minutes
Resting time : 30 minutes
Weigh and arrange in diamond shape
Proving time : 1 hour 30 minutes
Place a ruler in the middle and sift with flour
Bake at 465° F

PAIN AUX NOIX

Ingrédients

600g de farine type 55
400g de farine de type 150
600g d'eau
50g de beurre
25g de sel
25g de levure
300g de noix hachées

Bacon Bread and Onion Bread

Informations techniques

Température de base : 60° C
Température de la pâte : 25° C
Pétrissage : en première vitesse : 6 minutes
: en deuxième vitesse : 10 minutes
Pointage : 30 minutes
Peser et façonner en losange
Apprêt : 1 heure, poser une règle au centre et fariner
Cuire à 240° C

BACON OR ONION BREAD

Ingredients

1000g bread flour
500g water
30g yeast
50g butter
25g salt
Improver
300g roasted onions or
300g bacon cooked in butter

Technical information
Basic temperature : 132° F
Dough temperature : 75° F
Kneading time : first speed : 5 minutes
: second speed : 10 minutes
Incorporate the onions or bacon at the end of the kneading
Resting time : 30 minutes
Weigh and shape
Proving time : 2 hours
Bake at 450° F

PAIN AU LARD OU AUX OIGNONS

Ingrédients
1000g de farine type 55
500g d'eau
30g de levure
50g de beurre
25g de sel
Améliorant
300g d'oignons sautés
ou 300g de lard revenu au beurre

Informations techniques
Température de base : 55° C
Température de la pâte : 24° C
Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes
: en deuxième vitesse : 10 minutes
Incorporer le lard ou les oignons en fin de pétrissage
Pointage : 30 minutes
Peser et façonner
Apprêt : 2 heures
Cuisson à 230° C

BRIE OR ITALIAN BREAD

Ingredients
1000g of dough fermented for 6 hours
200g bread flour
40g butter

Technical information
Dough temperature : 75° F
Kneading time : first speed : 8 minutes
Resting time : 5 minutes
Weigh and press the dough well when shaping
Proving time : 1 hour
Bake at 450° F

Brie or Italian Bread

Black Poppy Seed, White Poppy Seed and Sesame Seed Bread

PAIN BRIE OU ITALIEN

Ingrédients
1000g de pâte fermentée durant 6 heures
200g de farine type 55
40g de beurre

Informations techniques
Température de la pâte : 24° C
Pétrissage : 8 minutes en première vitesse
Pointage : 5 minutes
Peser et façonner bien serré
Apprêt : 1 heure
Cuisson à 230° C

Lawosh Bread

POPPY SEED, SESAME OR SEA SALT BREAD

Ingredients

1000g bread flour	60g butter
550g water	50g milk powder
20g yeast	25g salt
Improver	Seeds of choice or sea salt

Technical information
Basic temperature : 130° F
Kneading time : first speed : 5 minutes
: second speed : 10 minutes
Resting time : 40 minutes
Weigh, shape and turn on the seeds or salt
Proving time : 1 hour 30 minutes
Bake at 450° F

PAINS AUX GRAINES DE PAVOTS, DE SESAMES OU DE SEL DE MER

Ingrédients

1000g de farine de type 55	50g de lait en poudre
550g d'eau	25g de sel
20g de levure	Graines de votre choix ou
Améliorant	sel de mer
60g de beurre	

Informations techniques
Température de base : 55° C
Température de la pâte : 24° C
Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes
: en deuxième vitesse : 10 minutes
Pointage : 40 minutes
Peser, façonner et retourner sur les graines ou le sel
Apprêt : 1 heure 30 minutes
Cuire dans un four à 230° C

LAWOSH BREAD

Ingredients

1000g bread flour	80g oil
4 eggs	15g salt
600g water	

Technical information
Mix all the ingredients and knead until smooth. Allow to rest for 30 minutes. Roll out the dough and place on a buttered tray. Draw out and stretch by hand until it is paper thin. Allow to rest for 20 minutes, brush with egg wash and cut as required. Sprinkle with seeds. Bake until golden brown and crispy.

PAIN LAWOSH

Ingrédients

1000g de farine de type 55	80g d'huile
4 œufs	15 g de sel
600g d'eau	

Informations techniques
Pétrir ensemble tous les ingrédients de manière à ce que la pâte soit bien lisse. Laisser reposer 30 minutes, laminer la pâte au rouleau, posez - la au centre d'une plaque beurrée et étirez - la de l'épaisseur d'une feuille de papier à cigarette. Laisser reposer 20 minutes, dorer et couper à la forme desirée. Parsemer de graines de pavot ou autres, cuire à four chaud.

Appendix Index

Annexe Index

Appendix

Mousses, sherbets and American cookies have been listed together under their appropriate headings in this appendix.

ALMOND FEUILLANTINES
100g butter
100g sugar
100g brown sugar
Cream the butter with the sugar. Add 100g orange juice. To the first mixture, add 70g sifted flour. Mix and add 150g almond slices. Bake at 390°F.

ALMOND MERINGUE
1 litre whipped egg white
1500g sugar
Mix : 300g sugar
300g almond powder
150g milk
Bake at 250°F

AMERICAN BISCUIT
36 egg whites
600g sugar
36 egg yolks
400g sugar
700g chopped dark chocolate
350g flour
700g chopped crackers
Whip the egg whites with 600g of sugar and separately whip the yolks with 400g sugar. Mix the chocolate, crackers and flour and very slowly add the egg whites and yolks. Bake at 390°F.

AMERICAN COOKIES

Almond Cookies
1800g butter
2000g sugar
10g vanilla
5g almond extract
20 eggs
4000g flour
10g salt
1200g almond powder
1400g mixed fruit peel
Cream the butter, sugar, vanilla and almond extract together, adding the eggs. Add the flour, salt, almond powder and mixed fruit peel to the first mixture. Mold in a frame and cool. Cut in a square and bake at 380°F.

Cream Cheese Brownies
900g butter
450g cream cheese
1900g sugar
15 eggs
5g vanilla
650g flour
300g cocoa powder
10g baking powder
15g salt
450g chopped nuts
Cream the butter, sugar and cheese together then add the eggs and vanilla followed by the salt, flour, cocoa powder and baking powder sifted together. Add the dry fruits and pour in a frame 40 x 60 cm and bake for 30 minutes at 390°F.

Nuts and Raisins Cookies
550g butter
450g brown sugar
450g sugar
6 eggs
5g vanilla
900g flour
15g baking powder
10g salt
360g chopped mixed nuts
240g chopped walnut
300g raisins
Cream the butter, brown sugar, sugar, vanilla and the eggs. Add the flour, salt and baking powder to the first mixture. Set on a greased sheet with a spoon and flatten with the spatula. Bake at 390°F for 8 to 10 minutes.

Peanut Butter Cookies
540g butter
600g peanut butter
750g sugar
800g brown sugar
8 eggs
200g milk
5g vanilla
1100g flour
10g baking powder
10g salt
5g cinamon
500g oatmeal
1300g raisins
Follow the same method as for Nuts and Raisins Cookies.

Small Brownies
700g butter
1600g brown sugar
8 eggs
10g vanilla
1000g flour
10g salt
15g baking powder
1100g chopped chocolate
Melt the butter, add the sugar and bring to simmer. Cool while mixing and add the eggs and the vanilla and the flour and baking powder sifted together. Then add the salt and the chocolate chips. Pour in a greased frame 40 x 60 cm and bake 30 minutes at 390°F.

Uncle Sam's Cookies
1800g butter
3800g sugar
20 eggs
20g vanilla
3300g flour
800g cocoa
25g baking powder
25g salt
Follow the method for almond cookies. After cooling, fashion into a roll shape and cool again. Cut into 3mm slices and bake at 390°F. Stick in pairs with the same mix as for Walnut Cookies.

Virginia Brownies
350g butter
800g sugar
400g fresh cream
16 eggs
10g vanilla
800g flour
10g baking powder
10g salt
700g chopped nuts
1800g chopped chocolate
Bring the butter and cream to simmer, add the chocolate and mix until cold. Successively add the beaten eggs and vanilla, the flour and baking powder sifted together followed by the salt and fruits. Pour in a frame 40 x 60 cm and bake 30 minutes at 390°F.

Walnut Cookies
1800g butter
2400g sugar
22 eggs
15g vanilla
2600g flour
600g cocoa powder
25g salt
1000g walnut for decoration
500g sugar
Proceed as for almond cookies. Pipe with large round nozzle. Sprinkle with cristallized sugar and indent centre with thumb. Bake 10-12 minutes at 390°F. When cool decorate by piping with a mix of 2000g icing sugar, 800g butter, 100g milk and vanilla and finish with half a walnut placed on top.

ASIAN CARAMEL
Cook until brittle (300°F)
1500g sugar
1500g honey
150g glucose
Add 2500g of dried fruits and nuts of your choice. Roll between two rulers on oiled marble and cut rapidly.

AVOCADO TERRINE
1000g avocado purée
Juice of one lemon
200g honey
6 sheets of gelatine
500g unsweetened whipping cream

BANANA CAKE
500g butter
900g sugar
10g salt
10 eggs
1000g flour
30g baking powder
1500g banana
100g oil
500g brazil nut
Cream the butter and sugar and gradually incorporate the eggs then the flour, salt and baking powder sifted together. Finally add the oil, ripe banana and chopped brazil nut. Bake at 375°F.

BITTER CHOCOLATE TRUFFLE
1 litre fresh whipping cream
300g glucose
160g butter
2000g bitter chocolate
800g chocolate for dipping
250g cocoa powder

BLACKBERRY AND TAPIOCA SOUP
500g tapioca
2.5 litres water
1000g sugar
1000g blackberry pulp
Add the tapioca to the boiling water. Remove from the heat when completely cooked. Add the sugar and the pulp. Half freeze in the icecream machine.

BLANCMANGE
1 litre milk
250g fresh blanched almond
250g sugar
10 sheets of gelatine
1000g unsweetened whipping cream
Almond extract
Crush the almonds and boil them in the milk. Blend and strain. Add the gelatine, and before setting, the whipped cream and the almond extract. Mold as needed.

BLOW SUGAR
1000g sugar
400g water
400g glucose
Cook at 298°F

BUCKWHEAT PANCAKES
150g buckwheat flour
250g bread flour
6 eggs
50g sugar
1.1 litre milk
5g salt
100g oil

BUGNES LYONNAISES
1000g flour
1/4 litre milk
75g butter
40g sugar
20g salt
5 eggs
25g dark rum
25g orange blossom water
20g baking powder
Make a hard pastry allowing two hours rest. Roll thin and cut into a diamond shape. Make a cut in the centre folding one edge into the cut. Deep fry in oil at 360°F. The dough can be freezed.

CARAMEL BAVARIAN
1000g sugar
300g glucose
1 litre fresh cream
20 egg yolks
16 sheets gelatine
2000g unsweetened whipping cream
Make a light brown caramel with sugar, glucose and water. Decuire with the hot fresh cream and then add the egg yolks and the gelatine (softened in water and squeezed). Before setting add the cream and mold as required.

CARROT CAKE
500g butter
900g honey
2000g grated carrot
300g chopped red date
1800g flour
50g baking powder
10 eggs
1.1 litres milk
0.5 litre orange juice
Melt the butter, add the beaten eggs, honey, milk and orange then add the sifted mixture of flour and baking powder together with the carrots and dates. Bake at 430°F.

CASTEL BISCUIT
Mix together :
500g almond powder
500g sugar
100g cake flour
5 egg whites
Incorporate:
26 whipped egg whites with 350g sugar
Make 3 sheets 40 - 60 cm on silicone paper. Bake at 390°F.
To make the castel cake superpose 3 layers of castel biscuit filled with praline butter cream. Sprinkle the top with icing sugar.

CHESTNUT CREAM
500g chestnut paste
300g custard cream
30g dark rum
300g unsweetened whipping cream

CHIBOUST CREAM
Make a custard cream and add the softened gelatine
1 litre milk
1 vanilla bean
20 egg yolks
350g sugar
100g custard powder
8 sheets of gelatine
At the same time prepare an Italian meringue with:
800g sugar
300g water
14 whipped egg whites with 100g sugar
Slowly combine the two hot mixtures then use quickly.

CHOCOLATE AND HAZELNUT BISCUIT
32 egg whites
600g of sugar
800g of hazelnut powder
500g of icing sugar
500g of cocoa powder
100g of cake flour
Bake at 230°C

CHOCOLATE MERINGUE
16 egg whites
600g sugar
400g icing sugar
150g cocoa powder
Whip the egg whites and the sugar to a snow, delicately add the icing sugar sifted with the cocoa powder. Pipe onto a greased and floured sheet. Bake at 220°- 250°F for two hours.

CHOCOLATE PARFAIT
Boil:
1 litre milk
400g sugar
Add :
750g sugar
600g egg yolks
Strain and bring to the boil and whip at third speed. Then add :
1300g bitter chocolate
200g cocoa paste
200g unsweetened whipping cream

CHOCOLATE PUFF PASTRY
1000g cake flour
20g salt
100g melted butter
500g water
500g enclosing butter mixed with 120g cocoa powder

CINNAMON ICECREAM
1 litre milk
250g sugar
12 egg yolks
200g cream
25g inverted sugar - trimoline
1g binding agent
12g cinnamon powder

CITRUS FRUIT SAUCE
Make a caramel with :
200g honey
300g sugar
Decuire with 100g lemon juice, 200g grapefruit and 100g orange juice.

CLAFOUTIS SAUCE
1/2 litre milk
1/2 litre fresh cream
12 eggs
250g sugar
100g flour
100g melted butter
Whiten the eggs with the cream and add the flour and melted butter, then the milk and cream.

COCOA CREAM GRANITE
1 litre basic syrup
750g cocoa cream
1 litre water
Rectify and titrate 14°B

COCONUT AND CHOCOLATE BISCUIT
50g ground coconut
200g sugar
50g cocoa powder
4 eggs
6 egg yolks
6 egg whites
100g cornstarch
150g melted butter
50g candied ginger
20g baking powder
Mix the cocoa powder with the egg yolks and icing sugar, add the sifted together cornstarch, cocoa and baking powder followed, very slowly, by the whipped egg whites, melted butter and the chopped candied ginger. Mold and bake at 360°F. This very heavy biscuit should be sliced thinly.

COCONUT BAVARIAN
1 litre coconut milk
200g coconut cream powder
10 egg yolks
250g sugar
200g ground coconut
8 sheets gelatine
1000g unsweetened whipping cream

COCONUT PASTRY CREAM
1 litre coconut milk
7 egg yolks
250g sugar
50g flour
50g custard cream
150g coconut cream powder
Follow the same method as for vanilla custard cream, replacing the milk with the coconut milk.

COCONUT SUCCES BISCUIT
Mix:-
250g coconut powder
250g icing sugar
100g flour
Add to this :
white of 10 eggs, whipped to a snow with 100g sugar. Bake at 390°F.

COFFEE PARFAIT
1 litre syrup at 30°B
32 egg yolks
1 litre whipped cream
80g coffee extract

COFFEE THISTLE
Brew 125g coffee powder in 600g of water. Strain and add 30g of coffee extract. Cook 1250g of sugar at 255°F. After cooking pour 300g of the infusion into the cooked sugar. Pour in a starch tray (see Liquor Bonbon). Dip twice in white chocolate and roll on a grill.

COFFEE TRUFFLE
1 litre fresh cream
150g cocoa paste
500g bitter chocolate
650g coffee chocolate
500g chocolate for dipping
150g cocoa powder

COINTREAU OR ARMAGNAC BAVARIAN
1 litre milk
12 egg yolks
250g sugar
10 sheets gelatine
150g Cointreau or 100g Armagnac
1000g unsweetened whipping cream

COLOMBIER
100g uncooked almond paste
8 egg yolks
8 eggs
250g chopped orange peel
125g cornstarch
8 egg whites whipped with 50g sugar
100g melted butter
Beat together the almond paste, yolk and eggs. Add the starch mixed with the orange peel followed by the snow whipped egg whites, finishing with the melted buter. Bake at 360°F.

CRACKLED MACAROON
Mix : 1000g uncooked almond paste and 250g sugar
Store for one day and incorporate in the mixer:
4 egg whites
240g sugar cooked at 250°F
Pipe on non-adhesive paper and bake at 370°F. After cooking put a little water under the paper and stick the macaroons in pairs.

CREAMED CHAMPAGNE SABAYON
200g champagne
12 egg yolks
100g sugar
200g fresh whipping cream

CRISPY PINEAPPLES
Cook thin slices of pineapple for a few minutes in a 18°B syrup. Strain on to a towel and place on a non-adhesive sheet. Dry for 3 hours in oven at 250°F

CUSTARD CREAM FAN
Spread the hot custard cream in a very thin layer on a buttered sheet. Bake in hot oven cutting and pleating at the same time with a triangular spatula. Store in a box with silica gel.

DACQUOIS BISCUIT
500g almond powder
500g icing sugar
150g cake flour
32 egg whites
200g sugar
Bake at 360°F

DEEP FRIED DOUGH
400g flour
10g baking powder
10g salt
60g sugar
3 egg yolks
3 egg whites
30g oil
350g milk
Mix the flour, baking powder, salt and sugar with the milk and egg yolks followed by the whipped egg whites.

DURIAN BISCUIT
1500g cake flour
60g baking powder
30g salt
1170g uegetable oil
780g egg yolks (48 yolks)
750g milk
1000g durian meat
1550g egg white
900g sugar
Mix the cake flour, baking powder salt and sugar then add the oil, egg yolks, milk and durian meat. Combine both mixtures. Whip the egg white with the sugar and slowly add to the final biscuit mix. Mold as desired and bake at 390°F.
Note :
In the absence of fresh durian, durian paste may be used.
Substitute the 1 kg of fresh durian with 1.5kg of the paste and use 500g less sugar in the recipe.

EMPRESS RICE
Cook 150g of rice in 1 litre of milk with 100g sugar. Make a vanilla sauce with

1 litre 500g of milk and 350g sugar, 15 egg yolks and 8 sheets of gelatine. Add to the first mix and cool. Incorporate 1 litre of whipping cream, 400g of chopped candied mixed fruits and 150g of dry banana. Mold and keep cool.

FILLO DOUGH
500g flour
10g salt
50g olive oil
220g water
Sift the flour and successively add the salt, oil and water. Make a hard dough and allow to rest for 30 minutes. Roll to paper thickness.

FLORENTINES
Boil together :
300g butter
600g sugar
250g honey
500g milk
Incorporate :
600g almond slices
600g mixed candied fruits
300g candied orange peel
Away from the gas burner add 150g cake flour. Place in non-adhesive molds and bake at 430°F.

FRESH CHEESE MOUSSE
10 egg yolks
200g sugar
10 egg whites
50g sugar
500g unsweetened whipping cream
550g fresh cheese zero % fat
8 sheets gelatine
Poach the egg yolks and the sugar in the bain marie then whip until cold. Mix in the gelatine with a little warm cheese followed by the remainder of the cheese. Add the whipped egg whites and whipped cream.

GIANDUJA MOUSSE
16 egg yolks
1/2 litre syrup 28°B
800g bitter chocolate
800g gianduja
2000g unsweetened whipping cream

GINGER GENOA BISCUIT
Whip until light :
500g almond powder
500g sugar
16 eggs
Incorporate :
100g cake flour
100g starch
Then add the 250g melted butter and the 120g of candied ginger.

GRAPEFRUIT AND GENTIAN SAUCE
1 litre grapefruit juice
200g honey
50g gentian

GREEN PEPPER SAUCE
Proceed as for vanilla sauce and add 30 grains of fresh green pepper (first cooked in water) per litre of milk.

HALVAS
1000g fine semolina
1500g sugar
2 litres water
1/2 litre olive oil
Place the semolina in the very hot oil. Stir and allow the semolina to inflate and take colour. Add the hot syrup and cook until it thickens. Mold hot and keep in cool place.

HAZELNUT CREAM
1 litre half cream milk
10 egg yolks
75g sugar
50g honey
40g hazelnut powder
Proceed as for vanilla sauce.

HOMEMADE YOGHURT
Boil together :
1 litre milk
50g milk powder
Add the rennet at 90°F (follow the manufacturer's instructions) or add 50g of finished yoghurt. Keep in a hot place until the mixture thickens then store in a cold place. When serving, a little fresh cream can be added if desired.

HONEY AND WALNUT ICECREAM
2 litres milk
1 litre fresh cream
30 egg yolks
500g honey
100g sugar
350g walnut
The walnuts are best caramelized and chopped before being incorporated with the icecream.

ICED BONBON
Make very small scoops of icecream. Freeze and dip in the following mixture on a wood stick :
1000g dark chocolate
200g cocoa butter
300g vegetable margarine

ICED GREEN APPLE SOUFFLE
1 litre green apple purée
400g fresh cheese zero % fat
20g unsweetened whipping cream
300g Italian meringue (140g egg white, 170g sugar)

ICED NOUGAT WITH BEE POLLEN
2 litres of whipping cream
750g of nougatine, chilled and crushed
800g of candy fruits, macerated in 300g of kirsch
200g of roasted and crushed hazel nuts, mixed with 100g of bee pollen
500g of honey Italian meringue. Mix all the ingredients with the whipped cream, except the meringue which is added as a final step.

ICED PHYSALIS MOUSSE
300g strained physalis pulp
100g icing sugar
250g unsweetened whipping cream
3 whipped egg whites
50g sugar

ICED PINEAPPLE SOUFFLE
Make an Italian meringue with :
8 egg whites and 500g sugar
Successively add :
1000g frozen concentrate of pineapple purée
100g white rum
1000g unsweetened whipping cream

ICED REDCURRANT OR GOOSEBERRY SOUFFLE
Make an Italian meringue with :
16 egg whites
1000g sugar
Incorporated with :
1000g fruit purée
1000g whipping cream

JAPANESE WAFFLE
6 eggs
200g sugar
80g honey
60g rice alcohol
10g baking powder
800g cake flour
200g fresh cream
Proceed as for a normal waffle.

JELLY FRUIT BONBON
Boil 1000g of fruit purée incorporating 100g of sugar mixed with 20g of pectin. Add 1000g of sugar and 150g of glucose. Cook at 228°F or 73 - 74 refractometer. Remove from the heat and add 10g of tartaric acid mixed with an equal quantitiy of water. Pour the jelly immediately into frames on silicone paper or in a cornstarch tray. Allow to cool, cut, and roll into crystallized sugar.

JOCONDE BISCUIT
350g icing sugar
350g blanched almond powder
9 egg yolks
70g flour
Whip the icing sugar, almond powder, eggs and egg yolks for 5 minutes. Then whip 9 egg whites and 70g sugar to a snow and add to the first mixture. Bake at 460°F.

LADIES FINGERS BISCUIT
Whip to a snow :
20 egg whites
500g sugar
Add to it :
20 beaten egg yolks
Finally incorporate :
500g cake flour
Bake at 450°F

LAVENDER ICECREAM
Brew and strain :
1 litre milk
50g fresh lavender (or 35g dry)
1 litre fresh cream
300g sugar
200g honey
20 egg yolks
Proceed as for a normal icecream and add one third of the lavender used previously.

LIME CREAM SOUFFLE
200g lemon juice
300g fresh cream
12 egg yolks
120g sugar
50g flour
5 sheets gelatine
8 whipped egg whites
300g sugar
Proceed as for the custard cream and immediately add the hot Italian meringue and fill the buttered mold.

LIQUOR BONBON
2300g sugar
750g water
1 litre alcohol

degrees alcohol	sugar temperature
60°	235°F
55°	237°F
50°	239°F
48°	240°F
40°	244°F
38°	248°F
35°	250°F

Cook the syrup according to the alcohol degree. Remove from the heat and add the alcohol. Pour from one bowl to another until well mixed. Pour into a dry and hot cornstarch first impressed with the form. Sprinkle some hot cornstarch on the top and remove after 24 hours of crystallization.

MANDARIN ZESTS FILLING
50g of mandarin zests crystallized in 2 dl of mandarin juice and 50g of sugar.

MAPLE AND PINE KERNEL PARFAIT
32 egg yolks
1/2 litre syrup 28°B
1/2 litre maple syrup
2000g unsweetened whipping cream
400g pine seeds
Mix the pine seeds with 30°B syrup and caramelize in the oven.

MARBLE CHEESE CAKE
3500g cream cheese
800g icing sugar
15 eggs
800g chocolate
500g icing sugar
Cream the cheese and the sugar slowly adding the eggs to two separate mixtures. In one add the melted chocolate and the 500g icing sugar. Mold half with the chocolate mix and half with the egg white mix marbled with piping. Bake at 410°F in bain marie.

MARC CHAMPAGNE BAVARIAN
Poach in the bain marie :
1/2 litre syrup 28°B
16 egg yolks whipped until cold
Make an Italian meringue with:
12 egg whites
400g sugar
Add 12 sheets of gelatine to the hot meringue. Combine both mixtures adding 400g of champagne marc and 2000g of unsweetened whipping cream.

MARQUISE MIXTURE
700g black chocolate
150g cocoa powder
500g butter
16 egg yolks
16 whipped egg whites
350g sugar
Whip the egg yolks with the butter and add the cocoa powder followed by the dark chocolate and the egg whites (whipped as an Italian meringue).

MARSCAPONE MIX
10 egg yolks
200g sugar
400g Marscapone cheese
Juice of two lemons
Vanilla
40g dark rum
6 egg whites
400g unsweetened whipping cream
4 sheets gelatine
Cream the yolks, sugar, vanilla and the cheese, lemon juice, the gelatine and the rum. Incorporate the whipped egg whites and the whipped cream.

MINT GRANITE
1 litre syrup 14°B
200g mint cream
200g water
Rectify and titrate 14°B

MONTELIMAR NOUGAT
Roast 400g hazelnut, 400g almond in oven. Add 200g pistachios. Cook 500g honey and 100g glucose at 257°F. At the same time cook 1000g of sugar and 150g glucose at 320°F. Successively pour on the 8 whipped egg whites, adding the dry fruits with the leaf. Immediately roll on silicone paper and cut before it cools.

MOSAIC BISCUIT
For The Chocolate Mixture :
400g soft butter
400g icing sugar
13 egg whites
230g cake flour
100g cocoa powder
Paste the chocolate mixture on silicone paper with a stencil. After it has set in freezer cover with joconde or ladies' finger biscuit. Alternatively it may all be frozen again and turned upside down on silicone pappeer before baking at 230°C.

MOUSSELINE CREAM
1 litre milk
12 egg yolks
500g sugar
130g flour
150g butter
Cream 350g of butter and add the cream at room temperature and emulsify the mixture for 5 minutes.

MOUSSES

Banana Mousse
1000g banana pulp
Juice from 1/2 lemon
9 sheets gelatine
100g dark rum
200g sugar
1300g unsweetened whipping cream

Bitter Chocolate Mousse
1000g unsweetened whipping cream
1000g hot bitter chocolate

Chocolate Milk Mousse
1700g milk chocolate
16 egg yolks
3000g unsweetened whipping cream
600g white rum

Durian Mousse
1 litre milk
250g sugar
10 egg yolks
400g durian meat
10 gelatine leaves
1 litre whipped cream
Proceed as a normal bavaroise. Dissolve in the gelatine followed by the durian meat. Strain the mixture and leave to cool slightly before topping with the whipped cream.

Irish Mousse
Make a bavaroise with:
1/2 litre of milk

8 egg yolks
150g sugar
100g butter
16 pcs gelatine leaves
Add to this:
1/2 litre of Irish whiskey
500g of chestnut paste
750g of chestnut cream
Then 2 litres of whipping cream

Lemon Mousse
Poach :
250g concentrate lemon juice
10 eggs
500g sugar
Incorporate:
8 sheets gelatine
When cool add :
2 litres unsweetened whipping cream

Mandarin Mousse
0.75 litre mandarin juice
250g mandarine impériale alcohol
600g sugar
16 sheets gelatine
2000g unsweetened whipping cream

Mangosteen Mousse
1000g mangosteen pulp
200g sugar
8 sheets gelatine
1000g unsweetened whipping cream

Pink Grapefruit Mousse
1000g grapefruit juice
12 egg yolks
300g sugar
10 sheets gelatine
1000g unsweetened whipping cream

Soft Dark Chocolate Mousse
1200g bitter chocolate
200g milk chocolate
16 egg yolks
300g whipping cream
600g cognac

Tea Mousse
1 litre milk
12 egg yolks
250g sugar
16 pcs gelatine leaves
75g black Chinese tea
2 litres whipped cream
Brew the tea with the milk, strain and proceed as with a classic bavaroise.

White Chocolate Mousse
1400g white chocolate
18 egg yolks
10 sheets gelatine
3000g unsweetened whipping cream
500g Grand Marnier

White Peach, Raspberry, Pear, Black-currant and Strawberry Mousses
1000g pulp
100g liquor
200g sugar
9 sheets gelatine
1000g unsweetened whipping cream

OILED PUFF PASTRY
Pastry :
1000g flour
10g salt
500g water
80g oil
For enclosing:
500g flour
250g oil
Proceed as for puff pastry. Keep both mixtures in a cold room for 30 minutes. Turn 3 times at 15 minutes intervals.

OPERA CAKE
Brush the first layer of joconde biscuit with a dark chocolate coating. Allow to cool. Turn this layer upside down into a rectangular mold 40 x 60 x 2.5 cm Soak this first and subsequent layers with 1/2 litre of coffee syrup. Garnish with 600g coffee butter cream. Insert a second layer of soaked biscuit. Garnish with 600g of ganache. Insert the final layer of soaked biscuit. Garnish with 400g of coffee butter cream. Allow to cool. When cool glaze whole with opera cake coating.

OPERA CAKE COATING
400g liquid cream
500g dark chocolate
500g dark chocolate coating
75g of trimoline (inverted sugar)
75g glucose
Proceed as a normal ganache. Allow to cool. Warm in a bain marie and add 200g of syrup at 30°Baumé. Use at about 95° - 105°F.

ORANGE AND STRAWBERRY SAUCES WITH SWEETENER
1 litre of strawberry purée
50g of sugar
20g of sweetener
1 litre of orange juice
100g of sugar
40g of sweetener
4 gelatine leaves

ORANGE CARAMEL OR MANDARIN SAUCE
Make a caramel with 500g sugar, incorporate 300g orange juice and 100g of Grand Marnier. For the mandarin sauce. replace with mandarin juice and mandarine napoléon alcohol.

ORANGE CREAM
Bring to the boil :
300g of orange juice
3 blanched orange zests
100g sugar
200g butter
50g lemon juice
Whiten with :
300g eggs
100g sugar
Proceed as for a custard cream and add:
2 pcs gelatine leaves

ORANGE MADELEINES
300g sugar
9 eggs
300g cake flour
5g baking powder
250g butter
Orange flavouring
3 orange zests
One of the eggs may be replaced by some orange juice.

ORANGE OR PERSIMMON GRANITE
1 litre pure orange juice
0.7 litre basic syrup
Rectify with basic syrup or water and titrate 14°B.

OVEN BAKED CUSTARD
1 litre fresh cream
250g sugar
16 egg yolks
Poach in a medium oven (300°F)

PANFORTE CASERECCIO
150g walnut
150g almond
250g mixed fruit peel
5g cinamon and nutmeg spice
175g flour
150g honey
225g icing sugar
Roast the almonds and walnuts in the oven. Allow to cool, chop and mix with the flour and spice. Make a caramel (250°F) with the sugar, honey and a little water. Mix all ingredients and mold in a small ring lined with greasproof paper. Bake at 300°F for 30 minutes.

PISTACHIO BAVARIAN
1 litre milk
12 egg yolks
200g sugar
10 sheets of gelatine
200g pistachio paste
1 litre unsweetened whipping cream

PISTACHIO OR PRALINE ICECREAM
1 litre milk
1 litre fresh cream
500g sugar
20 egg yolks
100g pistachio paste
or 400g praline paste

PRUNE ICECREAM
1/2 litre milk
1/2 litre fresh cream
250g sugar
10 egg yolks
140g Armagnac alcohol
400g poached and chopped pitted prunes

PRUNE TERRINE
0.75 litre port wine
10 sheets gelatine
100g sugar
1600g pitted and poached prunes
150g pine seeds
Simmer the port wine, sugar and prunes for about five minutes. Add the gelatine and the pine seeds and pour in a mold. It is adviseable to prepare the terrine one day in advance because of the slow setting.

PULLED SUGAR
1000g sugar
400g water
400g glucose
16 drops citric acid (1/2 volume citric acid, 1/2 volume hot water)
Cook at 315°F

PUMPKIN MIX
1000g pumpkin purée
50g butter
30g cornstarch
400g fresh cream
3 eggs
10g salt
Cook the pumpkin in hot water, sift and add the melted butter to the starch. Add the pumpkin purée and the salt. Cook 15 minutes at medium heat, add the cream and the beaten eggs.

RAVIOLI PASTE
300g cake flour
200g fine semolina
5g salt
50g honey
60g butter
5 egg yolks
water

RED BEAN PASTE
500g red bean
550g sugar
5g salt
Bring the beans to the boil three times, changing the water on each occasion. The fourth time, cover the beans with water up to 5 cm, cook well. Strain and strongly squeeze them, blend until they form a smooth paste. Cook the paste on a medium heat and add the sugar and the salt. The result should be a firm, smooth paste.

ROSE PARFAIT
Brew 50g rose petals in 0.8 litre of 30° B syrup and strain. Poach 32 eggs and the infusion of the syrup (whipped until completely cool) in the bain marie. Add 1 litre of unsweetened whipping cream, 150g rose liquor from Greece or 24 ml of rose essence (india). In order to obtain a stronger flavour, rose oil essence can be used very sparingly.

SACHER BISCUIT
700g butter
750g sugar
500g melted chocolate
100g cocoa powder
32 egg yolks
1200g cake flour
32 egg whites
Baking powder may be added to create a lighter mix.

SAGO FILLING
1 litre half cream milk
100g sago
7 eggs
200g honey
200g fresh cheese zero % fat
100g unsweetened whipping cream
900g finely chopped mixed fruit
80g chopped dried figs
4 sheets of gelatine
430g sweetened strawberry sauce
650g of sweetened orange sauce in which you add :
6 sheets of gelatine
Cook the sago in the milk and honey. Add the gelatine followed by the eggs and the beaten fresh cheese. Finally, add the fruit. Cook in bain marie in non-adhesive mold.

SAUTERNES JELLY
0.75 litre sauternes wine
0.75 litre syrup 28°B
16 sheets gelatine

SAVARIN
1000g cake flour
25g salt
70g sugar
30g fresh yeast
10 eggs
200g water
300g melted butter

SHERBETS

Basic Syrup
1 litre water
700g sugar
250g glucose
Binding agent

Bergamotte Sherbet
1 litre water
500g sugar
8 bergamotte leaves
Titrate and readjust at 17°B

Fresh Tamarind Sherbet
Boil :
900g water
Incorporate :
1000g fresh sour tamarind and simmer until the tamarind is poached. Place in blender and strain. Add 1.3 litre of basic syrup. Readjust and titrate at 17°B. The colour of the sherbet will be light brown or pale green depending on the ripeness of the fruit.

Green Tea Sherbet
1 litre milk
12 egg yolks
100g sugar
2.5 litres water
1000g sugar
50g green tea
Make separately one vanilla sauce and one sherbet mixed with the infusion of the green tea (maximum 5 minutes). Make one final mixture of all ingredients and freeze in the icecream machine.

Kriek Beer Sherbet (Cherry)
1 litre beer
1 litre basic syrup
Rectify and titrate 14°B

Lime Sherbet
1 litre lime juice
4 litres basic syrup
Rectify and titrate 17°B

Mandarin Mangosteen or Green Apple Sherbet
1 litre pulp
0.7 litre basic syrup
Rectify and titrate 17°B

Pineapple, Lychee, Custard apple Wild Strawberry and Apricot Sherbets
1 litre pulp
1 litre basic syrup
Rectify and titrate 17°B

Pink Grapefruit, Passion Fruit or Zalacca Sherbet
1 litre pulp
2 litres basic syrup
Rectify and titrate 17°B

Rhubarb, Raspberry, Kiwi, Kalamansi or Blackberry Sherbet
1 litre pulp
1.5 litre basic syrup
Rectify and titrate 17°B

Sour Tamarind Sherbet
100g of sour tamarind paste
1 litre syrup at 18°B
Brew the tamarind for five minutes before straining.

SMOOTH MACAROON
1000g uncooked almond paste
450g icing sugar
6 egg whites
6 whipped egg whites
150g icing sugar
Warm the almond paste in the bain marie and add the egg white and then the icing sugar. Heat to about 115°F. Add the whipped egg white and pipe on a greased and floured sheet. Allow to form a crust for 4 hours in oven at 185°F. Bake at 430°F.

SOFT CARAMELS
Bring 1000g of sugar, 500g glucose and 100g inverted sugar to the caramel. Decuire with 1 litre of condensed milk and then add the flavouring (one vanilla bean, 150g coffee extract, 240g praline or 500g bitter chocolate). Cook at 246°F (237°F for the chocolate), pour in a frame on buttered marble. Allow to cool and cut as required.

SOUP WITH CITRUS AND BLACKCURRANT WINE
1 litre Burgundy wine
50g blackcurrants
or 100g of creme de cassis
2 sliced oranges
1/2 lime
2 cloves
150g sugar
100g orange juice

SPICY BAVARIAN OR CINNAMON BAVARIAN
1 litre milk
150g honey
150g sugar
15g cinnamon
15 egg yolks
10 sheets gelatine
1000g unsweetened whipping cream
For the spicy bavarian add 250g of gingerbread finely crushed.

SUCCES BISCUIT
Mix :
250g almond powder
250g icing sugar
100g flour
Then add :
10 egg whites whipped to a snow with 100g sugar
Bake at 390°F

SULTANE CREAM
1/3 pastry cream
2/3 whipped cream
Mix the two creams slowly

SURPRISE TULIPAN
250g butter
500g icing sugar
14 egg whites
250g flour
Cream the butter and the sugar, add the flour and progressively, the egg whites.

SWISS CHEESE CAKE
Mix:
110g softened butter
5 egg yolks
Bring to 120°F in bain-marie:
375g milk
300g cream cheese such as Philadelphia
Add to this mixture:
50g flour
25g Maizena
10g orange zests
Then add :
The egg yolk and butter mixture
Finally add 9 whipped whites of egg combined with 200g sugar
Bake in a bain-marie at 390°F without steam. To use this preparation as a hot cheese soufflé bake in a very hot oven at 460°F.

TEA TRUFFLE
100g black China tea
260g water
1500g fresh cream
400g glucose
250g butter
2800g dark chocolate
1000g dark chocolate for dipping
350g cocoa powder

TULIPAN DOUGH
750g icing sugar
750g butter
24 egg whites
550g cake flour

WAFER PASTRY
1000g flour
500g butter
150g almond powder
400g icing sugar
6 eggs
Proceed as for the sugar dough. Roll a thin layer on a greased sheet and make by piping a grid with icing royale. Cut and bake at medium heat.

WALNUT CAKE
500g butter
750g sugar
13 eggs
10g salt
750g walnut
15g baking powder
200g flour
65g dark rum
Cream the butter, sugar and salt, gradually adding the eggs. Sift the flour and the baking powder together and add to the first mixture of the chopped walnut and rum. Make a 2/3 mold and bake 30 minutes at 390°F.

WALNUT FINANCIER
100g almond powder
50g walnut powder
300g icing sugar
80g flour
9 egg whites
250g melted butter

Annexe

Dans cet annexe, nous avons volontairement regroupés tout les sorbets, les mousses et les cookies Américains afin de faciliter leurs recherches.

APPAREIL A CLAFOUTIS

Lait	1/2 litre
Crème fleurette	1/2 litre
Œufs	12
Sucre semoule	250g
Farine	100g
Beurre fondu	100g

Blanchir les œufs avec 100g de sucre, incorporer la farine et le beurre fondu puis le mélange lait et crème.

APPAREIL A MARQUISE

Couverture noire fondue	700g
Poudre de cacao	150g
Beurre	500g
Jaunes d'œufs	16
Blancs d'œufs montés	16
Sucre semoule	350g

Crémer les jaunes avec le beurre, incorporer la poudre de cacao puis la couverture et les blancs d'œufs montés en meringue Italienne.

APPAREIL AU MASCARPONE

Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	200g
Mascarpone	400g
Jus de citron	2
Un peu de vanille	
Rhum brun	40g
Blancs d'œufs	6
Crème fouettée	400g
Gélatine	4pc

Crémer les jaunes, le sucre, la vanille puis le fromage, les jus de citron, la gélatine et le rhum. Incorporer les blancs montés fermes et la crème fouettée.

APPAREIL AU POTIRON

Purée de potiron	1000g
Beurre	50g
Fécule	30g
Crème fleurette	400g
Œufs	3
Sel	10g

Cuire le potiron dans l'eau, passer au tamis. Mélanger le beurre fondu à la fécule, incorporer la purée de potiron. Saler, et cuire 15 minutes à feu doux. Ajouter la crème et les œufs battus.

APPAREIL AU SAGOU

Lait demi écrémé	1 litre
Sagou	100g
Œufs	7
Miel	200g
Fromage blanc à 0%	200g
Crème fleurette	100g
Fruits coupés en dés	900g
Figues hachées	80g
Feuilles de gélatine	4
Coulis de fraises édulcoré	430g
Coulis d'orange édulcoré	650g collé avec 6 feuilles de gélatine

Cuire le sagou dans le mélange lait miel. Incorporer la gélatine puis les œufs et le fromage battus ensemble, finir par les fruits. Cuire dans un moule anti-adhésif au bain - marie.

BAVAROISE A LA NOIX DE COCO

Lait de noix de coco	1 litre
Crème de coco en poudre	200g
Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	250g
Noix de coco rapée	200g
Feuilles de gélatine	8
Crème fouettée	1000g

BAVAROISE A LA PISTACHE

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	200g
Feuilles de gélatine	10
Pâte de pistache	200g
Crème fouettée	1000g

BAVAROISE AU CARAMEL

Sucre semoule	1000g
Glucose	300g
Crème liquide	1 litre
Jaunes d'œufs	20
Feuilles de gélatine	16
Crème fleurette	2000g

Effectuer un caramel brun avec le sucre, le glucose et un peu d'eau, le décuire avec la crème liquide chaude puis ensuite les jaunes d'œufs. Incorporer la gélatine préalablement ramollie dans de l'eau froide et essorée. Avant que la masse ne prenne, mélanger la crème fouettée délicatement et utiliser aussitôt.

BAVAROISE AU COINTREAU OU A L'ARMAGNAC

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	250g
Feuilles de gélatine	10
Cointreau 150g ou Armagnac	100g
Crème fouettée	1 litre

BAVAROISE AU MARC DE CHAMPAGNE

Faire une pâte à bombe à partir de :	
sirop densité 1260	1/2 litre
jaunes d'œufs	16
faire une meringue italienne avec :	
blancs d'œufs	12
sucre semoule	400g

Incorporer 12 feuilles de gélatine dans la meringue chaude, mélanger les deux appareils et ajouter : marc de champagne 400g et la crème fouettée 2000g.

BAVAROISE AUX EPICES OU A LA CANNELLE

Lait	1 litre
Miel	150g
Sucre semoule	150g
Cannelle	15g
Jaunes d'œufs	15
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1000g

Pour la bavaroise aux épices rajouter 250g de pain d'épices finement broyé.

BISCUIT AMERICAIN

Blancs d'œufs	36
Sucre semoule	600g
Jaunes d'œufs	36
Sucre semoule	400g
Chocolat haché	700g
Amandes hachées	700g
Farine	350g
Crackers hachés	700g

Monter les blancs avec 600g de sucre. Séparément monter également les jaunes avec les autres 400g de sucre. Mélanger ensemble : chocolat, amandes, crackers et farine puis les incorporer délicatement au blancs et jaunes montés. Cuire dans un four à 200° C.

BISCUIT AU DOURIAN

Farine	1.5kg
Levure chimique	60g
Sel	30g
Huile végétable	780g
Jaunes d'œufs	780g
Lait	750g

Chair de dourian	1000g
blancs d'œufs	1550g
Sucre	900g

Monter tous les composants et ajouter au mélange les blancs d'œufs montés avec le sucre.
Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240° C.

Note A défaut de dourian frais il est possible d'utiliser de la pâte de dourian. En mettre 1,5kg au lieu de 1kg de dourian frais et soustraire 500g de sucre à la recette.

BISCUIT CASTEL

Mélanger ensemble :	
tant pour tant blanc	1000g
farine type 45	100g
blancs d'œufs crus	5

incorporer 26 blancs d'œufs montés serrés avec 350g de sucre semoule

Coucher sur 3 plaques 40-60 et sur papier sulfurisé. Cuire à 200° C.
Le gâteau castel se monte de 3 épaisseurs de biscuit garnies de crème au beurre praliné. Saupoudrer de sucre glace sur le dessus.

BISCUIT CHOCOLAT COCO ET GINGEMBRE .

Coco rapée	50g
Sucre glace	200g
Poudre de cacao	50g
œufs	4
Jaunes d'œufs	6
Blancs d'œufs	6
Fécule	100g
Beurre fondu	150g
Gingembre confit	50g
Levure chimique	20g

Mélanger la poudre de coco avec les œufs, les jaunes et le sucre glace. Incorporer et tamiser ensemble : la fécule,la levure et la poudre de cacao, puis délicatement les blancs fermes le beurre fondu et le gingembre confit finement haché. Mouler et cuire à four doux.
Ce biscuit étant assez lourd, il est conseillé de l'utiliser en fines tranches.

BISCUIT CHOCOLAT NOISETTE

Blancs d'œufs	1 litre
Sucre semoule	600g
Poudre de noisette	800g
Sucre glace	500g
Poudre de cacao	500g
Farine type 45	100g
Cuisson à 230° C	

BISCUIT CUILLERE

Monter :	
Blancs d'œufs	20
Sucre semoule	500g
Incorporer :	
Jaunes d'œufs battus	20
Mélanger délicatement :	
Farine type 45	400g
Cuisson à 230°C	

BISCUIT JOCONDE

T P T blanc	700g
œufs	9
Jaunes d'œufs	9
Farine type 45	70g

Monter au fouet durant 15 minutes le TPT, les œufs et les jaunes. Monter 9 blancs d'œufs et 70g de sucre. Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240°C

BISCUIT MOSAIQUE

Appareil au chocolat :	
Beurre en pommade	400g
Sucre glace	400g
Blancs d'œufs	13
Farine type 45	230g
Poudre de cacao	100g

A l'aide d'un pochoir étaler l'appareil ci-dessus sur papier sulfurisé. Après reprise au congélateur, recouvrir de biscuit joconde ou de biscuit cuillère. Possibilité de recongeler le tout et de retourner sur papier sulfurisé. Cuire à 230° C.

BLANC MANGER

Lait	1 litre
Amandes émondées	250g
Sucre semoule	250g
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1000g
Quelques gouttes d'essence d'amande amère	

Broyer les amandes, les faire bouillir avec le lait, passer au mixer et chinoiser, incorporer la gélatine puis à froid la crème fouettée et l'essence d'amande amère. Mouler.

BONBONS GLACES

Effectuer des boules avec une cuillère parisienne. Laisser reprendre au congélateur et tremper dans l'appareil suivant à l'aide d'un pique en bois.

Couverture	1000g
Beurre de cacao	200g
Végétaline	300g

BONBON LIQUEUR

Sucre semoule	2300g
Eau	750g
Alcool	1 litre

degrés d'alcool	cuisson
60°	113° C
55°	114° C
50°	115° C
48°	116° C
40°	118° C
38°	120° C
35°	121° C

Cuire le sirop suivant le degré d'alcool utilisé.
Hors du feu incorporer l'alcool et transvaser d'un cul de poule à l'autre afin d'obtenir un parfait mélange. Couler dans de l'amidon chaud et sec préalablement empreinté. Poudrer le dessus d'amidon chaud et retirer après 24 heures de cristallisation.

BUGNE LYONNAISES

Farine	1000g
Lait	1/4 de litre
Beurre	75g
Sucre	40g
Sel	20g
Œufs	5
Rhum	25g
Fleur d'oranger	25g
Levure chimique	20g

Réaliser une pâte assez ferme et laisser reposer 2 heures.
Abaisser finement et détailler des losanges dont vous inciserez le centre d'un coup de couteau, replier l'une des extrémités dans l'interieur de l'incision et plonger dans une huile de friture à 180° C. Il est possible de garder la pâte au congélateur.

CAKE A LA BANANE

Beurre	500g
Sucre semoule	900g
Sel	10g
Œufs	10
Farine	1000g
Levure chimique	30g
Bananes épluchées	1500g
Huile	100g
Noix du Brésil	500g

Chair de dourian	1000g
blancs d'œufs	1550g
Sucre	900g

Monter tous les composants et ajouter au mélange les blancs d'œufs montés avec le sucre.
Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240° C.

Note A défaut de dourian frais il est possible d'utiliser de la pâte de dourian. En mettre 1,5kg au lieu de 1kg de dourian frais et soustraire 500g de sucre à la recette.

BISCUIT CASTEL

Mélanger ensemble :	
tant pour tant blanc	1000g
farine type 45	100g
blancs d'œufs crus	5

incorporer 26 blancs d'œufs montés serrés avec 350g de sucre semoule

Coucher sur 3 plaques 40-60 et sur papier sulfurisé. Cuire à 200° C.
Le gâteau castel se monte de 3 épaisseurs de biscuit garnies de crème au beurre praliné. Saupoudrer de sucre glace sur le dessus.

BISCUIT CHOCOLAT COCO ET GINGEMBRE

Coco rapée	50g
Sucre glace	200g
Poudre de cacao	50g
œufs	4
Jaunes d'œufs	6
Blancs d'œufs	6
Fécule	100g
Beurre fondu	150g
Gingembre confit	50g
Levure chimique	20g

Mélanger la poudre de coco avec les œufs, les jaunes et le sucre glace. Incorporer et tamiser ensemble : la fécule,la levure et la poudre de cacao, puis délicatement les blancs fermes le beurre fondu et le gingembre confit finement haché. Mouler et cuire à four doux.
Ce biscuit étant assez lourd, il est conseillé de l'utiliser en fines tranches.

BISCUIT CHOCOLAT NOISETTE

Blancs d'œufs	1 litre
Sucre semoule	600g
Poudre de noisette	800g
Sucre glace	500g
Poudre de cacao	500g
Farine type 45	100g

Cuisson à 230° C

BISCUIT CUILLERE

Monter :	
Blancs d'œufs	20
Sucre semoule	500g
Incorporer :	
Jaunes d'œufs battus	20
Mélanger délicatement :	
Farine type 45	400g

Cuisson à 230°C

BISCUIT JOCONDE

T P T blanc	700g
œufs	9
Jaunes d'œufs	9
Farine type 45	70g

Monter au fouet durant 15 minutes le TPT, les œufs et les jaunes. Monter 9 blancs d'œufs et 70g de sucre. Incorporer au premier appareil. Cuisson à 240°C

BISCUIT MOSAIQUE

Appareil au chocolat :	
Beurre en pommade	400g
Sucre glace	400g
Blancs d'œufs	13
Farine type 45	230g
Poudre de cacao	100g

A l'aide d'un pochoir étaler l'appareil ci-dessus sur papier sulfurisé. Après reprise au congélateur, recouvrir de biscuit joconde ou de biscuit cuillère. Possibilité de recongeler le tout et de retourner sur papier sulfurisé. Cuire à 230° C.

BLANC MANGER

Lait	1 litre
Amandes émondées	250g
Sucre semoule	250g
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1000g

Quelques gouttes d'essence d'amande amère

Broyer les amandes, les faire bouillir avec le lait, passer au mixer et chinoiser, incorporer la gélatine puis à froid la crème fouettée et l'essence d'amande amère. Mouler.

BONBONS GLACES

Effectuer des boules avec une cuillère parisienne. Laisser reprendre au congélateur et tremper dans l'appareil suivant à l'aide d'un pique en bois.

Couverture	1000g
Beurre de cacao	200g
Végétaline	300g

BONBON LIQUEUR

Sucre semoule	2300g
Eau	750g
Alcool	1 litre

degrés d'alcool	cuisson
60°	113° C
55°	114° C
50°	115° C
48°	116° C
40°	118° C
38°	120° C
35°	121° C

Cuire le sirop suivant le degré d'alcool utilisé.
Hors du feu incorporer l'alcool et transvaser d'un cul de poule à l'autre afin d'obtenir un parfait mélange. Couler dans de l'amidon chaud et sec préalablement empreinté. Poudrer le dessus d'amidon chaud et retirer après 24 heures de cristallisation.

BUGNE LYONNAISES

Farine	1000g
Lait	1/4 de litre
Beurre	75g
Sucre	40g
Sel	20g
Œufs	5
Rhum	25g
Fleur d'oranger	25g
Levure chimique	20g

Réaliser une pâte assez ferme et laisser reposer 2 heures.
Abaisser finement et détailler des losanges dont vous inciserez le centre d'un coup de couteau, replier l'une des extrémités dans l'interieur de l'incision et plonger dans une huile de friture à 180° C. Il est possible de garder la pâte au congélateur.

CAKE A LA BANANE

Beurre	500g
Sucre semoule	900g
Sel	10g
Œufs	10
Farine	1000g
Levure chimique	30g
Bananes épluchées	1500g
Huile	100g
Noix du Brésil	500g

Crémer le beurre et le sucre. Incorporer les œufs petit à petit puis la farine, le sel et la levure tamisés ensemble. En dernier l'huile, les bananes bien mûres et les noix hachées. Ne pas trop mélanger après l'incorporation des bananes. Cuire à 190° C.

CARAMELS ASIATIQUES

Cuire au grand cassé (150° C)

Sucre semoule	1500g
Miel	1500g
Glucose	150g

Incorporer 2500g de :
fruits secs ou graines de votre choix (cacahuètes, amandes, graines de sésame, graines de pavot, noix de cajou....).

Etaler entre deux règles sur marbre huilé et découper rapidement.

CARAMELS MOUS

Cuire au caramel :

sucre semoule	1000g
glucose	500g
trimoline	100g

Décuire avec 1000g de lait concentré et le parfum (vanille une gousse infusée au lait, extrait de café, 150g praliné 240g ou 500g de couverure mi-amère). Cuire à 118° C et 114° C pour le chocolat couler en cadre sur marbre beurré, laisser refroidir et découpez de la forme desirée.

CHARDON AU CAFE

Faire infuser: 125g de café moulu dans 600g d'eau, chinoiser et ajouter 30g d'extrait de café. Cuire 1250g de sucre semoule à 124° C, après cuisson verser 300g de l'infusion ci-dessus dans la masse de sucre. Couler en coffret d'amidon (se référer au bonbon liqueur). Enrober par deux fois de couverture ivoire et rouler sur une grille à l'aide d'un petit morceau de grillage.

COLOMBIER

Pâte d'amande crue	1000g
Jaunes d'œufs	8
Œufs	8
Ecorces d'oranges hachées	250g
Fécule	125g
8 blancs montés avec 50g de sucre semoule	
Beurre fondu	100g

Monter la pâte d'amande avec les jaunes et les œufs, incorporer le mélange fécule et fruits confits suivi des blancs montés, finir par le beurre fondu. Cuisson à 180° C.

COOKIES AMERICAIN

Brownies Fromage

Beurre	900g
Crème de fromage	450g
Sucre semoule	1900g
Œufs	15
Vanille	5g
Poudre de cacao	300g
Farine	650g
Levure chimique	10g
Sel	15g
Fruits secs hachés	450g

Crèmer le beurre, le sucre, le fromage puis les œufs et la vanille. Incorporer le sel et la farine, la poudre de cacao et la levure tamisées ensemble. Mélanger au fruits hachés. Couler dans un cadre 40 - 60 et cuire 30 minutes à 200° C.

Brownies aux Pepites de Chocolat

Beurre	700g
Sucre roux	1600g
Œufs	8
Vanille	10g
Farine	1000g
Sel	10g
Levure chimique	15g
Chocolat haché	1100g

Fondre le beurre avec le sucre et porter à frémissement, faire refroidir au batteur, ajouter les œufs et la vanille, incorporer la farine tamisée avec la levure puis le sel et le chocolat haché grossièrement.
Couler dans un cadre 40 - 60 beurré et cuire 30 minutes à 200° C.

Brownies de Virginie

Beurre	350g
Sucre semoule	800g
Crème fleurette	400g
Œufs	16
Vanille	10g
Farine	800g
Levure chimique	10g
Sel	10g
Fruits secs hachés	700g
Chocolat haché	1800g

Porter au frémissement le beurre, le sucre et la crème.
Additionner le chocolat et remuer jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.

Incorporer dans l'ordre : les œufs battus et la vanille, le mélange farine levure chimique et sel, puis les fruits .
Couler dans un cadre 40 - 60 et cuire 30 min à 200° C.

Cookies au Beurre de Cacahuete

Beurre	540g
Beurre de cacahuète	600g
Sucre semoule	750g
Sucre roux	800g
Œufs	8
Lait	200g
Vanille	5g
Farine	1100g
Levure chimique	10g
Sel	10g
Cannelle	5g
Farine d'avoine	500g
Raisins	1300g

Même procédé que pour les cookies aux fruits secs et aux raisins.

Cookies aux Amandes

Beurre	1800g
Sucre semoule	2000g
Vanille	10g
Extrait d'amande	5g
Œufs	20
Farine	4000g
Sel	10g
Amande en poudre	1200g
Fruits confits hachés	1400g

Crémer le beurre, le sucre, la vanille, l'extrait d'amande et ajouter les œufs, mélanger la farine, le sel, la poudre d'amande et les fruits confits que vous incorporez au premier appareil. Mettre en caisse et laisser prendre au froid. Après reprise, découpez en petits carrés. Cuire au four à 190° C.

Cookies aux Noix

Beurre	1800g
Sucre semoule	2400g
Œufs	22
Vanille	15g
Farine	2600g
Poudre de cacao	600g
Sel	25g

Cernaux de noix pour la décoration (1000g)

Sucre cristal	500g

Procéder de la même façon que pour les cookies aux amandes dresser à la

poche avec une grosse douille unie, saupoudrer de sucre cristal et presser le centre avec le pouce. Cuire 10-12 minutes à 200° C.
Après refroidissement décorer à la poche avec l'appareil suivant : 2000g de sucre glace, 800g de beurre, 100g de lait et vanille déposer la noix sur le dessus.

Cookies aux Raisins et aux Fruits Secs

Beurre	550g
Sucre roux	450g
Sucre semoule	450g
Œufs	6
Vanille	5g
Farine	900g
Levure chimique	15g
Sel	10g
Fruits secs hachés	360g
Noix hachées	240g
Raisins	300g

Crèmer le beurre, le sucre roux, le sucre semoule, la vanille et les œufs. Mélanger la farine, le sel, la levure,incorporer au premier appareil. Dresser à la cuillère sur plaques beurrées et aplatir à l'aide d'une palette. Cuire 8 à 10 minutes à 200°C.

Cookies de l'Oncle Sam

Beurre	1800g
Sucre semoule	3800g
Œufs	20
Vanille	20g
Farine	3300g
Poudre de cacao	800g
Levure chimique	25g
Sel	25g

Procéder de la même façon que pour les cookies aux amandes, après reprise façonner en rouleau, réserver au frais et couper en tranches de 3 millimètres d'épaisseur. Cuire à 200°C. Coller deux à deux avec l'appareil identique des cookies aux noix.

COPEAUX DE CREME PATISSIERE

Etaler finement de la crème pâtissière chaude sur une plaque beurrée, cuire à four vif. A l'aide d'un triangle découper et plisser simultanément. Réserver dans une boîte muni d'un dessicatif.

COULIS AU PAMPLEMOUSSE ET A LA GENTIANE

Jus de pamplemousse	1 litre
Miel	200g
Gentiane	50g

COULIS D'ORANGE ET DE FRAISE AU SUCRE DE REGIME

Purée de fraise	1000g
Sucre semoule	50g
Sucre de régime	20g
Jus d'orange	1000g
Sucre semoule	100g
Sucre de régime	40g
Feuilles de gélatine	4

CREME A LA NOISETTE

Lait demi-écrémé	1 litre
Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	75g
Miel	50g
Poudre de noisette	40g

Procédé comme une crème anglaise

CREME A L'ORANGE

Faire bouillir :	
Jus d'orange	300g
Zestes d'orange blanchis	3
Semoule	100g
Beurre	200g
Jus de citron	50g
Blanchir :	
Œufs	300g
Sucre semoule	100g

Procéder comme une crème pâtissière et incorporer :

Feuilles de gélatine	2

CREME AU MARRON

Pâte de marron	500g
Crème pâtissière	300g
Rhum brun	30g
Crème fouettée	300g

CREME BRULEE

Crème fleurette	1 litre
Sucre	250g
Jaunes d'œufs	16

Pocher dans un four doux (150°C)

CREME CHIBOUST

Faire une crème pâtissière et incorporer la gélatine ramollie.

Lait	1 litre
Gousse de vanille	1
Jaunes d'œufs	20
Sucre semoule	350g
Poudre à crème	100g
Feuilles de gélatine	8

Parallèlement effectuer une meringue Italienne avec :

Sucre semoule	800g
Eau	300g
Verser sur :	
Blancs d'œufs	14
Sucre semoule	100g

Mélanger doucement les deux appareils chauds et utiliser sans attendre.

CREME MOUSSELINE

Effectuer une crème pâtissière avec:

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	500g
Farine	130g
Beurre	150g

Crémer 350g de beurre, y incorporer la crème tempérée et emulsifier le tout au fouet pendant 5 minutes.

CREME PATISSIERE A LA NOIX DE COCO

Lait de coco	1 litre
Jaunes d'œufs	7
Sucre	250g
Farine	50g
Poudre à crème	50g
Crème de coco en poudre	150g

Procéder de la même façon que pour une crème pâtissière normale en remplaçant le lait par le lait de coco et en lui ajoutant la crème de coco déshydratée.

CREME SOUFFLEE AU CITRON VERT

Jus de citron	200g
Crème fleurette	300g
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	120g
Farine	50g
Feuilles de gélatine	5
Blancs montés	8
Sucre semoule	300g

Faire une crème pâtissière et mélanger aussitot la meringue Italienne chaude et garnir les moules beurrés.

CREME SULTANE

1/3 crème pâtissière

2/3 crème fouettée

Parfum. Mélanger les deux crèmes lentement.

CREPES DE SARRASIN

Farine de sarrasin	150g
Farine de type 55	250g
Œufs	6
Sucre semoule	50g
Lait	1100g
Sel	5g
Huile	100g

CRISTALLINES D'ANANAS

Fines tranches d'ananas cuites dans un sirop à 1142 densité pendant 15 minutes, égoutter sur serviette, disposer sur une plaque anti-adhésive et faire sécher 3 heures dans un four à 120° C.

DACQUOIS

Tant pour tant	1000g
Farine type 45	150g
Blancs d'œufs	32
Sucre semoule	200g

Cuire à 180° C

FEUILLANTINE AUX AMANDES

Beurre	100g
Sucre semoule	100g
Sucre roux	100g

Crémer le beurre et le sucre. Ajouter 100g de jus d'orange tiède. Incorporer au premier appareil 70g de farine tamisée. Mélanger et incorporer 150g d'amandes. Cuisson à 200° C.

FEUILLE DE BRICK

Farine	500g
Sel	10g
Huile d'olive	50g
Eau	220g

Tamiser farine et sel ensemble ajouter l'huile puis l'eau progressivement. Faire une pâte ferme et laisser reposer 30 minutes abaisser jusqu'à l'épaisseur d'une feuille de papier.

FEUILLETAGE A L'HUILE

Détrempe:	
Farine	1000g
Sel	10g
Eau	500g
Huile	80g
Pour le tourage:	
Farine	500g
Huile	250g

Procéder comme pour un feuilletage normal. Après une demi-heure au réfrigérateur, donner trois tours simples intercalés par 15 minutes de repos.

FEUILLETAGE AU CHOCOLAT

Farine type 45	1000g
Sel	20g
Beurre fondu	100g
Eau	500g
Beurre pour le tourage	500g

Mélanger avec 120g de poudre de cacao.

FINANCIER AUX NOIX

Poudre d'amande	100g
Poudre de noix	50g
Sucre glace	300g
Farine	80g
Blancs d'œufs crus	9
Beurre fondu	250g

FLORENTIN

Faire bouillir :	
Beurre	300g
Sucre semoule	600g
Miel	250g
Lait	500g
Incorporer :	
Amandes effilées	600g
Fruits confits	600g
écorces d'oranges confites et hors du feu	300g
farine type 45	150g

Etaler dans des moules anti-adhésifs, cuire à 220° C.

GARNITURE DE ZESTES CONFITS

50g de zestes de mandarines confits dans 2 dl de jus de mandarines et 50g de sucre.

GATEAU AUX CAROTTES

Beurre	500g
Miel	900g
Carottes râpées	2000g
Dattes rouges hachées	300g
Farine	1800g
Levure chimique	50g
Œufs	10
Lait	1100g
Jus d'orange	500g

Faire fondre le beurre avec le miel, battre les œufs avec le lait et le jus d'orange, ajouter au premier mélange puis incorporer la farine, la levure, les carottes et les dattes. Cuire au four à 220° C.

GATEAU AUX NOIX

Beurre	500g
Sucre semoule	750g
Œufs	13
Sel	10g
Noix	750g
Levure chimique	15g
Farine	200g
Rhum brun	65g

Crémer le beurre avec le sucre et le sel, incorporer les œufs petit à petit. Mélanger la farine et la levure tamisées ensemble au premier appareil puis les noix hachées finement et le rhum. Mouler au 2/3 et cuire environ 30 minutes à 200° C.

GATEAU DE FROMAGE MARBRE

Crème de fromage	3500g
Sucre glace	800g
Œufs	15
Chocolat de laboratoire	800g
Sucre glace	500g

Crémer le fromage et le sucre glace puis incorporer les œufs peu à peu. Diviser en deux parties égales, dans l'une d'elles verser le chocolat fondu avec les 500g de sucre glace. Mouler pour moitié d'appareil chocolat puis de blanc, effectuer le marbrage au cornet, cuire à 210° C au bain-marie.

GATEAU SUISSE AU FROMAGE

Mélanger:	
Beurre en pommade	110g
Jaunes d'œufs	5
Au bain marie, chauffer à 50°C :	
Lait	375g
Crème de fromage	300g
Additioner à ce mélange :	
Farine	50g
Maïzena	25g
Zestes d'oranges	10g
Suivit du mélange jaunes-beurre	
Ajouter :	
Blancs d'œufs montés	9
Sucre	200g

Cuire au bain-marie à 200°C sans buée.

Cette préparation peut être utilisée comme soufflé chaud au fromage. Dans ce cas, cuire à four vif 230°-240°C.

GAUFFRE JAPONAISE

Œufs	6
Sucre semoule	200g
Miel	80g
Alcool de riz	60g
Levure chimique	10g
Farine de type 45	800g
Crème fleurette	200g

Procéder comme pour toutes les gauffres habituelles.

GAUFRETTES

Farine	1000g
Beurre	500g
Poudre d'amande	150g
Sucre glace	400g
Œufs	6

Procéder comme pour une pâte sucrée. Faire une fine abaisse sur plaque beurrée et effectuer un quadrillage de glace royale au cornet. Découper et cuire à four doux.

GELEE DE SAUTERNES

Vin de Sauternes	0,750 litre
Sirop 1240 densité	0,750 litre
Feuilles de gélatine	16

GLAÇAGE OPERA

Crème fleurette	400g
Couverture fondante	500g
Pâte à glacer brune	500g
Trimoline	75g
Glucose	75g

Faire une ganache. Réserver au frais. Faire revenir au bain-marie et incorporer 200g de sirop à 12600 densité. Utiliser à 35° - 40° C.

GLACE A LA CANNELLE

Lait	1 litre
Sucre	250g
Jaunes d'œufs	12
Crème fleurette	200g
Trimoline	25g
Stabilisateur	1g
Cannelle en poudre	12g

GLACE A LA LAVANDE

Faire infuser et chinoiser :

Lait	1 litre
Lavande fraîche	50g
ou séchée	35g
Crème fleurette	1 litre
Sucre semoule	300g
Miel	200g
Jaunes d'œufs	20

Effectuer une glace normale et ajouter environ 1/3 de la lavande préalablement utilisée.

GLACE A LA PISTACHE OU AU PRALINE

Lait	1 litre
Crème fleurette	1 litre
Sucre semoule	500g
Jaunes d'œufs	20
Pâte de pistache	100g
ou praliné.	400g

GLACE AU MIEL ET AUX NOIX

Lait	2 litres
Crème fleurette	1 litre
Miel	500g
Sucre semoule	100g
Noix	350g
Jaunes d'œufs	30

Il est conseillé de légèrement caraméliser et broyer les noix avant de les incorporer dans la turbine.

GLACE AUX PRUNEAUX ET A L'ARMAGNAC

Lait	1/2 litre
Crème	1/2 litre
Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	250g
Armagnac	14 cl
Pruneaux dénoyautés gonflés et hachés	400g

GRANITE A LA CREME DE CACAO

Sirop de base	1 litre
Crème de cacao	750g
Eau	1 litre

Rectifier et titrer à 1107 densité

GRANITE A LA MENTHE

Sirop à 1107	1 litre
Crème de menthe	200g
Eau	200g

Rectifier et titre à 1107 densité

GRANITE A L'ORANGE OU AU KAKI

Jus ou pulpe de fruit	1 litre
Sirop de base	0,7 litre

Rectifier et titre à 1107 densité

HALVAS

Semoule fine	1000g
Sucre semoule	1500g
Eau	2 litres
Huile d'olive	1/2 litre

Verser la semoule dans l'huile très chaude, sans cesser de remuer laisser gonfler et légèrement colorer la semoule, incorporer le sirop chaud et cuire jusqu'á épaississement. Mouler à chaud et réserver.

MACARONS CRAQUELES

Mélanger au batteur et à la feuille :

Pâte d'amande crue	1000g
Sucre semoule	250g

Réserver pour le lendemain et incorporer au mélangeur :

Blancs d'œufs	4
Sucre cuit à 121° C	240g

Dresser aussitôt sur papier sulfurisé et cuire à 190°C. A la sortie du four, verser un peu d'eau sous la feuille de cuisson, afin de décoller les macarons, et assemblez les deux à deux sans attendre.

MACARONS LISSES

Pâte d'amande crue	1000g
Sucre glace	450g
Blancs d'œufs	6
Blancs d'œufs montés fermes	6
Sucre glace	150g

Chauffer au bain marie la pâte d'amande, incorporer les blancs et le sucre glace et porter à environ 45° C. Incorporer les blancs montés, dresser sur plaques graissées et farinées. Faire crouter 4 heures dans une étuve à 30° C et cuire dans un four à 220° C.

MADELEINES A L'ORANGE

Sucre semoule	300g
Œufs	9
Farine type 45	300g
Levure chimique	5g
Beurre	250g

Arôme d'orange	
Zestes d'oranges	3

Il est possible de supprimer un œuf que l'on peut remplacer par un jus d'orange.

MERINGUE AU CHOCOLAT

Blancs d'œufs	16
Sucre semoule	600g
Sucre glace	400g
Poudre de cacao	150g

Monter bien ferme les blancs et le sucre semoule, y incorporer délicatement le sucre glace et la poudre de cacao tamisés ensemble. Dresser sur plaques beurrées et farinées. Cuire dans un four à 100° - 120° C pendant 2 heures.

MERINGUE AUX AMANDES

Blancs d'œufs	1 litre
Sucre semoule	1500g
Tant pour tant	600g
Lait	150g
Cuisson à 120° C	

MOUSSES

Mousse à la Banane

Purée de banane	1000g
Un demi-jus de citron	
Feuilles de gélatine	9
Rhum brun	100g
Sucre semoule	200g
Crème fouettée	1300g

Mousse à la Mandarine

Jus concentré de mandarine	750g
Mandarine impériale	250g
Sucre semoule	600g
Feuilles de gélatine	16
Crème fouettée	2000g

Mousse au Chocolat Blanc

Couverture ivoire	1400g
Jaunes d'œufs	18
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	3000g
Grand Marnier	500g

Mousse au Chocolat Mi-Amer

Crème fouettée	1000g
Couverture mi-amère tiède	1000g

Mousse au Citron

Pocher:	
le jus de citron concentré	250g
Œufs	10
Sucre semoule	500g
Incorporer :	
Feuilles de gélatine	8
Ajouter à froid :	
Crème fouettée	2000g

Mousse au Dourian

Lait	1 litre
Sucre semoule	250g
Jaunes d'œufs	10
Purée de dourian	400g
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1 litre

Mousse au Fromage Blanc

Jaunes d'œufs	10
Sucre semoule	200g
Blancs d'œufs	10
Sucre semoule	50g
Crème fleurette	500g
Fromage blanc à 0 % MG	550g
Feuilles de gélatine	8

Faire une pâte à bombe avec les jaunes et le sucre, mélanger la gélatine fondue avec un peu de fromage blanc chaud, puis le reste du fromage. Incorporer les blancs montés et la crème fouettée.

Mousse au Gianduja

Jaunes d'œufs	16
Sirop à 1260	1/2 litre
Couverture mi-amère	800g
Gianduja	800g
Crème fouettée	2000g

Mousse au Mangoustan ou au Litchi

Pulpe de fruit	1000g
Sucre semoule	200g
Feuilles de gélatine	8
Crème fouettée	1000g

Mousse au Pamplemousse Rose

Jus de pamplemousse	1000g
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	300g
Feuilles de gélatine	10
Crème fouettée	1000g

Mousse au Thé

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	250g
Feuilles de gélatine	16
Thé noir de Chine	75g
Crème fouettée	2 litres

Faire infuser le thé dans le lait, chinoiser et procéder comme une bavaroise classique.

Mousse au Fromage Blanc

Couverture lactée	1700g
Jaunes d'œufs	16
Crème fouettée	3000g
Rhum blanc	600g

Mousse Framboises, Pêche Blanche, Poire, Cassis et Fraise

Pulpe	1000g
Liqueur	100g
Sucre semoule	200g
Feuilles de gélatine	9
Crème fouettée	1000g

Mousse Glacée aux Physalis

Pulpe de physalis chinoisée	300g
Sucre glace	100g
Crème fouettée	250g
Blancs d'œufs montés	3
Sucre semoule	50g

Mousse Irlandaise

Faire une bavaroise avec:	
Lait	1/2 litre
Jaunes d'œufs	8
Sucre semoule	150g
Beurre	100g
Gélatine	16 feuilles
Incorporer :	
Whiskey Irlandais	1/2 litre
Pâte de marron	500g
Crème de marron	750g
Puis ajouter :	
La crème fouettée	2 litres

Mousse Mœlleuse au Chocolat Noir

Couverture mi-amère	1200g
Chocolat au lait	200g
Jaunes d'œufs	16
Crème fouettée	3000g
Cognac	600g

NOUGAT GLACE AU POLLEN D'ABEILLE

Crème fouettée	2 litres
Nougatine, refroidie et pilée	750g
Fruits confits	800g
Kirsch	300g

Noisettes grillées et hachées	200g
mélangées à :	
Pollen d'abeille	100g
Meringue Italienne au miel	500g

Mélanger tous les ingrédients excepté la meringue, qui sera incorporée à la fin.

NOUGAT DE MONTELIMAR

Griller au four 400g de noisettes, 400g d'amandes ; ajouter 200g de pistaches. Cuire 500g de miel, 100g de glucose à 125° C. En même temps cuire 1000g de sucre semoule et 150g de glucose à 160° C.
Verser successivement sur les 8 blancs d'œufs montés et incorporer à la feuille les fruits secs. Etendre aussitôt sur papier et découpez avant complet refroidissement.

OPERA

Au pinceau, glacer la première abaisse de joconde à l'aide de pâte à glacer brune. Après reprise, la retourner dans un cadre 40 x 60 x 2,5 cm. Puncher à l'aide d'un demi-litre de sirop au café cette abaisse ainsi que les deux suivantes.

Garnir de 600g de crème au beurre au café. Mettre une nouvelle abaisse de biscuit et garnir de 600g de ganache. Mettre la dernière abaisse de biscuit et finir avec 400g de crème au beurre café. Réserver au frais, puis glacer entièrement avec le glacage Opéra.

PAIN DE GENES AU CHOCOLAT ET AU GINGEMBRE

Monter ensemble :	
Amande en poudre	500g
Sucre semoule	500g
Œufs	16
Incorporer :	
Farine type 45	100g
Fécule	100g
puis le beurre fondu	250g
et le gingembre confit	120g

PANFORTE CASERECCIO

Noix	150g
Amandes	150g
Fruits confits	250g
Epices (muscade et cannelle)	5g
Farine	175g
Miel	150g
Sucre glace	225g

Passer les amandes et les noix au four. Hacher après refroidissement et mélanger avec les fruits,la farine,et les épices.
Cuire à 120 degrés le sucre,le miel et un peu d'eau.
Mélanger le tout et mouler dans un petit cercle chemisé de papier.
Cuire dans un four à 150°C environ 30 minutes.

PARFAIT A LA ROSE

Faire infuser 50g de pétales de roses dans 0,8 litre de sirop à 1260 densité, chinoiser.
Pocher au bain-marie :
jaunes d'œufs 32
le sirop d'infusion
Fouetter jusqu'à complet refroidissement et incorporer un litre de crème fouettée et 150g de liqueur de rose (Grèce) ou 24 ml d'essence de rose (Indes).
Afin d'obtenir un goût plus parfumé il est possible d'ajouter de l'huile essentielle de rose. Attention à utiliser avec parcimonie : une goutte ou deux suffisent la plupart du temps.

PARFAIT AU CAFE

Sirop à 1260 densité	1 litre
Jaunes d'œufs	32
Crème fouettée	1 litre
Extrait de café	80g

PARFAIT AU CHOCOLAT

Faire bouillir :	
Lait	1 litre
Sucre semoule	400g
Verser sur le mélange :	
Sucre semoule	750g
Jaunes d'œufs	600g

Chinoiser ét pocher jusqu'au bouillon et monter en troisième vitesse.

Incorporer :	
Couverture mi-amère	1300g
Pâte de cacao	200g
Crème fouettée	2000g

PARFAIT D'ERABLE AUX PIGNONS

Jaunes d'œufs	32
Sirop 1260 densité	1/2 litre
Sirop d'érable	1/2 litre
Crème fouettée	2000g
Pignons	400g

Mélanger les pignons avec du sirop à 1260 densité et caraméliser au four.

PATE A CIGARETTE

Sucre glace	750g
Beurre pommade	750g
Blancs d'œufs	24
Farine type 45	550g

PATE A FRIRE

Farine	400g
Levure chimique	10g
Sel	10g
Sucre semoule	60g
Jaunes d'œufs	3
Blancs d'œufs	3
Huile	30g
Lait	350g

Melanger la farine, la levure chimique, le sel, le sucre avec le lait ajouter les jaunes puis les blancs d'œufs serrés au sucre.

PATE A PAQUET

Beurre	250g
Sucre glace	500g
Blancs d'œufs	14
Farine	250g

Crémer le beurre et le sucre glace, incorporer la farine et progressivement les blancs d'œufs.

PATE A RAVIOLI

Farine de type 45	300g
Semoule fine	200g
Sel	5g
Miel	50g
Beurre	60g
Jaunes d'œufs	5
Eau	

PATE DE FRUIT

Purée de fruit	1000g
Sucre semoule	100g
Pectine	20g
Sucre semoule	1000g
Glucose	150g

Cuire à 108°-109°C ou 73-74 au réfractomètre, hors du feu. Ajouter 10g d'acide tartrique mélangé à autant d'eau.
Couler en cadre ou coffret amidon. Après refroidissement rouler dans le sucre cristal.

PATE DE HARICOTS ROUGES

Haricots rouges	500g
Sucre semoule	550g
Sel une pincée	

Porter trois fois de suite les haricots à ébullition en prenant soin de changer d'eau à chaque reprise. La quatrième fois, recouvrir les haricots avec seulement 5 centimètres d'eau et bien les cuire. Egouttter et presser fortement. Passer au mixer jusqu'à ce que la pâte soit lisse. Cuire la pâte à feu moyen en y incorporant le sucre et le sel, vous devez obtenir une pâte consistante. Laisser refroidir.

RIZ A L'IMPERATRICE

Cuire 150g de riz dans 1 litre de lait avec 100g de sucre semoule. Effectuer une anglaise avec 1,5 litre de lait, 350g de sucre, 15 jaunes d'œufs et 8 feuilles de gélatine,incorporer au premier appareil, faire refroidir, ajouter 1 litre de crème fouettée et 400g de fruits confits plus 150g de bananes séchées hachées. Mouler et réserver au frais.

SABAYON CREMEUX AU CHAMPAGNE

Champagne	200g
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	100g
Crème fleurette	200g

SACHER

Beurre	700g
Sucre semoule	750g
Chocolat fondu	500g
Jaunes d'œufs	32
Poudre de cacao	100g
Farine type 45	1200g
Blancs d'œufs	32

Certains ajoutent quelques grammes de levure chimique afin d'obtenir un biscuit plus léger.

SAUCE AU POIVRE VERT

Faire un litre de crème anglaise normale dans laquelle vous incorporez 30 grains de poivre frais préalablement cuits dans l'eau.

SAUCE AUX AGRUMES

Cuire au caramel :	
Sucre semoule	300g
Miel	200g
Décuire avec :	
Jus de citron,	100g
Pamplemousse	200g
Jus d'orange	100g

SAUCE CARAMEL-ORANGE OU MANDARINE

Sucre semoule cuit au caramel	500g
Jus d'orange	300g
Grand Marnier	100g

Remplacer le jus et l'alcool pour la sauce à la mandarine par de la mandarine impériale et le jus.

SAVARIN

Farine type 45	1000g
Sucre semoule	70g
Sel	25g
Levure fraîche	30g
Œufs	10
Eau	200g
Beurre fondu	300g

SORBETS

Sirop de Base

Eau	1 litre
Sucre semoule	700g
Glucose	250g
Stabilisant (facultatif)	

Sorbet à la Krick (Cerise)

Bière Krick	1 litre
Sirop de base	1 litre
Titrer à 1107	

Sorbet à la Mandarine au Mangostan ou à la Pomme Verte

Pulpe	1 litre
Sirop de base	0,7 litre
Titrer à1133	

Sorbet à la Passion au Pamplemousse Rose ou au Salak

Pulpe	1 litre
Sirop de base	2 litres
Titrer à 1133	

Sorbet à la Rhubarbe, à la Framboise, au Kiwi, au Kalamansi ou à la Mure

Pulpe	1 litre
Sirop de base	1,5 litre
Titrer à 1133	

Sorbet au Citron Vert

Jus de citron	1 litre
Sirop de base	4 litres
Titrer à 1133	

Sorbet au Tamarin Frais

Faire bouillir 900g d'eau, incorporer 1000g tamarin frais acide, pocher le tamarin à feu frémissant. Réduire en purée au mixeur et chinoiser. Ajouter 1,3 litre de sirop de base. Réajuster et titrer à 1130 densité. La couleur du sorbet varie du marron clair au vert pâle selon la maturité du fruit.

Sorbet au Thé Vert

Lait	1 litre
Jaunes d'œufs	12
Sucre semoule	100g
Eau	2,5 litres
Sucre	1000g
Thé vert	50g

Effectuer séparément une anglaise et un sorbet en infusant le thé au maximum 5 minutes. Chinoiser, mélanger les deux préparations, turbiner .

Sorbet aux Fraises des Bois, à l'Ananas, au Litchi, à l'Abricot et au Corossol

Pulpe	1 litre
Sirop de base	1 litre
Titrer à 1133	

Sorbet Bergamote

Eau	1 litre
Sucre	500g
Feuilles de bergamote	8
Titrer à 1133	

Sorbet de Tamarin Acide

Pâte de tamarin	100g
Sirop à 1142 densité	1l
Titrer à 1133	

Faire infuser le tamarin durant 5 minutes dans le sirop chaud.

SOUFFLE GLACE A LA GROSSEILLE OU AU MAQUEREAU

Faire une meringue Italienne avec :	
Blancs d'œufs	16

Sucre semoule	1000g
Incorporer :	
Purée de fruit	1 litre
Crème fouettée	1000g

SOUFFLE GLACE A L'ANANAS

Faire une meringue Italienne avec :	
Blancs d'œufs	8
Sucre semoule	500g
Incorporer successivement :	
Pulpe d'ananas concentrée	1000g
Rhum blanc	100g
Crème fouettée	1000g

SOUFFLE GLACE DE REGIME A LA POMME VERTE

Purée de pomme verte	1 litre
Fromage blanc à 0 %	400g
Edulcorant	20g
Crème fouettée	150g
Meringue Italienne	300g
(140g de blancs, 170g de sucre)	

SOUPE DE TAPIOCA AUX MURES

Tapioca	500g
Eau	2,5 litre
Sucre semoule	1000g
Pulpe de mûres	1000g

Porter l'eau à ébulition verser le tapioca et retirer du feu.
Après complète cuisson, incorporer le sucre et la pulpe et effectuer un semi-turbinage.

SOUPE DE VIN D'AGRUMES ET DE CASSIS

Vin de bourgogne	1 litre
Cassis	50g
Ou crème de cassis	100g
Oranges tranchées	2
Citron vert	1/2
Sucre	150g
Jus d'orange	100g

SUCCES

Mélanger :	
TPT aux amandes	500g
Farine	100g
Incorporer à :	
10 blancs montés avec 100g de sucre	
Cuisson à 200° C	

SUCCES A LA NOIX DE COCO

Mélanger :	
TPT noix de coco	500g
Farine	100g
Incorporer :	
Blancs d'œufs montés	10
Sucre semoule	100g
Cuisson à 200° C	

SUCRE SOUFFLE

Sucre semoule	1000g
Eau	400g
Glucose	400g
Cuire à 148° C	

SUCRE TIRE

Sucre semoule	1000g
Eau	400g
Glucose	400g
Acide citrique 16 gouttes	
(1/2 volume d'acide citrique pour 1/2 volume d'eau chaude)	
Cuire à 156°-157° C	

TERRINE D'AVOCAT

Purée d'avocat	1000g
Jus de citron	1
Miel	200g
Feuilles de gélatine	6
Crème fouettée	500g

TERRINE DE PRUNEAUX

Porto	0,750 litre
Feuilles de gélatine	10
Sucre semoule	100g
Pruneaux dénoyautés et gonflés	1600g
Pignons	150g

Porter à frémissement le porto,le sucre et les pruneaux environ 5 minutes. Incorporer la gélatine puis les pignons. Mouler. La prise étant lente il est conseillé de fabriquer la terrine la veille.

TRUFFES AU CAFE

Crème fleurette	1 litre
Pâte de cacao	150g
Couverture mi-amère	500g
Couverture au café	650g
Couverture d'enrobage	500g
Poudre de cacao	150g

TRUFFES AU CHOCOLAT AMER

Crème fleurette	1 litre
Glucose	300g
Beurre	160g
Chocolat mi-amer	2000g
Couverture d'enrobage	800g
Poudre de cacao	250g

TRUFFES AU THE

Thé noir de chine	100g
Eau	260g
Crème fleurette	1500g
Glucose	400g
Beurre fin	250g
Couverture noire	2800g
Couverture d'enrobage	1000g
Poudre de cacao	350g

YOGHOURT MAISON

Faire bouillir :	
lait	1 litre
poudre de lait	50g

Ajouter la présure à 32° C (suivre les instructions du fabricant) ou 50g de yoghourt déjà fini.
Garder dans un endroit tempéré jusqu'à ce que l'appareil épaississe puis réserver au réfrigérateur. Au moment du service, un peu de crème peut-être incorporer.

Index

PLATE DESSERTS

Almond and Green Pepper Brownie 143
Anise Baba 114
Apple Doily 46
Asia Flavour 86
Assorted Small Soufflés 82
Avocado Terrine 100
Baked Alaska 121
Baklava 19
Banana Concorde Cake 91
Banana Skewers 149
Berries and Fresh Cheese Mousse 159
Black Forest 36
Black Poppy Seed Soufflé 87
Blancmange 39
Carrot Cake 94
Cartoon Fantasy 156
Charlotte d'Agen 73
Cheese Cake Duo 153
Chilled Blackberry and Tapioca Soup 115
Chocolate Feuillant 19
Chocolate Mousse Trio 103
Chocolate Parfait and Iced Physalis Mousse 74
Coconut Soufflé 105
Coffee Parfait 107
Colombier 38
Crispy Strawberries Feuillantine 112
Cup of Tea 147
Day and Night 17
Dora Yaki 25
The Durian "King of Asia" 44
Empress Rice with Pink Banana 65
Farandole of Desserts 163
Fresh Fig Soup 104
Fresh From the Forest 67
Fresh Fruit Mousseline Terrine 65
From Paris to Bangkok 79
Frou-Frou 28
Galangal Pineapple "Aumônière" 160
Gooseberry and Redcurrant Soufflé 23
Grandmother's Gratinated Fruits 14
Great Wall of China 101
Green Apple Crown 56
Guava Wontons 34
Halvas 143
Honey Eggs in Papaya Egg Cups 133
Honey and Walnut Icecream in Tulipan 97
Hong Kong Steam Pot 13
Iced Green Apple Soufflé 77
Iced Meringue Cake 139
Iced Nougat With Bee Pollen 131
Iced Pineapple Soufflé 122
Imperial Jujube Tart 35
Irish Mousse 151
Krick and Cherries Gratinated Sabayon 152
Layered Crispy Nougatine 117
Lime Cream Soufflé 133
Liquorice and Apricot Ravioli 120
Lovers' Dessert 54
Mandarin Pancakes Chaud-Froid 53
Mango and Glutinous Rice 158
Maple and Pine Kernel Parfait 159
Mangosteen Charlotte 29
Marble Cheese Cake 64
Mirabelle Plums and Greengage "Clafoutis" 132
Mirabelle Whirl 111
Mixed Spices Bavarian 110
Napoléon Mousse 125
Old Souvenirs 128
Opéra Cake 26
Oven-Baked Custard 142
Panforte Casereccio 95
Pavlova 57
Peach Mignon 85
Peanut Delight 90
Pear and Blackcurrant Mousse 33
Pear Grenoble 43
Pear Puff Pastry 115
Pistachio Profiteroles 83
Poached Pears Soup in Citrus and Blackcurrant Wine 56
Pineapple "Cristallines" 28
Pink Grapefruit and Champagne Bavaroise 63
Planteur Mousse 135
Provence Delight 59
Prune Pancake Soufflés 148
Prune and Pine Kernel Terrine on Pistachio Sabayon 49
Pumpkin Tart 138
Raspberry and Chocolate Puff Pastry 66
Raspberry Summer Pudding 92
Red Gooseberry Puff Pastry 129
Rhubarb Mille-Feuilles in Fillo Dough 15
Sacher 35
Sago and Fruit Chartreuse 100
Sauternes Fruit Terrine 141
Sherbet Trilogy 24
Spiked Cocoa 91
Surprise 47
Sushi Plate 18
Timbale of Coconut and Raspberry 69
Tiramisu 76
Walnut Cake 148

PETITS FOURS DISPLAY

Cartoon Display 156
Cornucopia 26
Drum 131
Far East Delight 160
Golden Cup 44
Harmonium 36
Krathong 122
Lincoln Hat 92
The Little Chef 112
Majestic 54
The Pinnacle of Pleasure 103
Steam Pot 147
Sweet Box 17
Wheelbarrow 74

FRUIT CARVING

The Apprentice 126
Ben Hur 137
Cinderella in the Sonde Isles 99
Elegance 40
First Class 51
Moonlight Vision 70
Paradise Island 80
Samourai 109
Trio 20
Vision Delight 155

ICE CARVING

Andaman Delight 136
Angel Chalice 145
Back from the Market 60
Eternal Spring 118
Midnight Sun 81
Morning Haze 108
Neptune's Crown 89
Sherbet Flow 50
Swan Lake 21
Winter 30

BREAD

Bacon or Onion Bread 187
Brie or Italian Bread 188
Country Bread 187
French Bread 182
French "Poolish" Bread 182
Grissini 184
Lawosh Bread 189
Poppy Seed, Sesame or Salt Bread 189
Rye Bread 185
Soft Roll 185
Walnut Bread 187
Whole Bread 186

FRUITS

Avocado 173
Breadfruit 170
Custard Apple 169
Carambola 178
Coconut 178
Durian 173
Garsluria 172
Guava 174
Jackfruit 179
Java Apple 175
Jujube 176
Langsat - Longkong 178
Lime or Kaffir Lime 177
Longan 176
Lychee 169
Mango 174
Mangosteen 171
Papaya 170
Persimmon 179
Pomegranate 177
Pomelo 168
Rambutan 172
Santol 174
Sapodilla 177
Tamarind 169
Watermelon 168
Zalacca 173

Index

LES DESSERTS A L'ASSIETTE

L'Assiette de Hong-Kong 13
Assortiment de Petits Soufflés 82
Aumônières d'Ananas au Galangal 160
Baba à l'Anis 114
Baklava 19
Bavaroise aux Epices 110
Bavaroise au Pamplemousse Rose et au Champagne 63
Le Blanc-Manger 39
Brochettes de Bananes 142
Brownie aux Amandes et au Poivre Vert 143
La Charlotte d'Agen 73
Charlotte au Mangoustan 29
Chartreuse de Fruits au Sagou 100
Chaud-Froid de Crêpes à la Mandarine 53
Clafoutis aux Reines-Claude et aux Mirabelles 132
Colombier 38
Concorde à la Banane 91
Coquetiers Tropicaux 133
Couronne de Pommes Vertes 56
Crème Brulées 142
Crème Soufflée au Citron Vert 133
Crêpes Soufflées aux Pruneaux 148
Cristallines d'Ananas 28
Croustillant de Nougatine 117
Délice aux Cacahuètes 90
Délice de la Grande Muraille 101
Dentelle de Pommes 46
Dora Yaki 25
Le Dourian : "Roi de l'Asie" 44
Duo de Gâteaux au Fromage 153
Farandole de Desserts 163
Feuillant au Chocolat 19
Feuillantine Croustillante aux Fraises 112
Feuilleté au Chocolat et à la Framboise 66
Feuilleté aux Maquereaux Rouges 129
Feuilleté de Poires 115
Forêt Noire 36
Le Frou-Frou 28
Fruits Gratinés Façon Grand-Mère 14
Gâteau aux Carottes 94
Gâteau aux Noix 148
Gâteau de Fromage Marbré 64
Gaufrette de Saison 111
Glace de Provence 59
Glace Miel Noix en Tulipe 97
Le Grand Opéra 26
Gratin de Cerises à la Krick 152
Halvas 143
Hérisson 91
Le Jour et Nuit 17
Mangue et Riz Glutineux 158
Mille-Feuilles de Brick à la Rhubarbe 15
Le Monde de l'Imagination 156
Mousse au Cassis et à la Poire 33
Mousse au Fromage Blanc et aux Fruits Rouges 159
Mousse Glacée aux Physalis et Parfait au Chocolat 74
Mousse Irlandaise 151
Mousse Napoléon 125
Mousseline aux Fruits Frais 65
Noix de Coco Soufflée 105
Nougat Glacé au Pollen d'Abeille 131
Omelette Norvégienne 123
Panforte Casereccio 95
Parfait au Café 107
Parfait à la Rose 54
Parfait d'Erable aux Pignons 159
De Paris à Bangkok 79
Pavlova 57
Péché Mignon 85
Planteur des Iles 135
Poire à la Grenobloise 43
Profiteroles à la Pistache 83
Ravioli d'Abricot au Réglisse 120
Riz Impératrice à la Banane Rose 65
Le Sacher 35
Saveur d'Asie 86
Soufflé aux Graines de Pavot 87
Soufflé Glacé à la Pomme Verte 77
Soufflé Glacé à l'Ananas 122
Soufflé Glacé aux Groseilles et aux Maquereaux 23
Soupe Glacée de Tapioca aux Mûres 115
Soupe de Figues Fraîches 104
Soupe de Poires au Vin d'Agrumes et de Cassis 56
Souvenirs d'Antan 128
Sous-Bois 67
Summer Pudding à la Framboise 92
La Surprise 47
Sushi aux Fruits 18
Tarte au Potiron 138
Tarte Impériale à la Jujube 35
Tasse de Thé 147
Terrine d'Avocat 100
Terrine de Fruits au Sauternes 141
Terrine de Pruneaux aux Pignons et Sabayon à la Pistache 49
Timbale de Noix de Coco aux Framboises 69
Tiramisu 76
Trio de Mousses au Chocolat 103
Trilogie de Sorbets 24
Vacherin 139
Wontons de Goyave 34

LES PETITS-FOURS

L'Amérique 92
Bonbonnière 17
Brouette 74
La Corne d'Abondance 26
Coupe d'Or 44
Douceurs d'Asie 160
Harmonium 36
Krathong 122
Le Majestueux 54
Le Monde Animé 156
Le Petit Chef 112
Plaisir du Palais 103
Steam Pot 147
Tambourin 131

FRUITS SCULPTES

Apprentissage 126
Attention de Luxe 51
Ben Hur 137
Cendrillon aux Iles de la Sonde 99
Douceur des Iles 80
Elégance 40
Plaisir des Yeux 155
La Samouraï 109
Le Trio 20
Vision Lunaire 70

GLACE SCULPTEES

L'Abondance 50
Brume Matinale 108
Calice des Anges 145
La Couronne de Neptune 89
Le Lac des Cygnes 21
L'Hiver 30
Plaisir d'Andaman 136
Printemps Pétrifié 118
Retour du Marché 60
Le Soleil de Minuit 81

LE PAIN

Gressin 184
Pain Brié ou Italien 188
Pain Brioché 185
Pain de Campagne 187
Pain Complet 186
Le Pain Français 182
Pains aux Graines de Pavots, de Sésames ou Sel de Mer 189
Pain au Lard ou aux Oignons 188
Pain Lawosh 189
Pain aux Noix 187
Le Pain de Seigle 185
Le Pain sur Poolish 184

FRUITS

Arbre à Pain 170
Avocat 174
Carambole 178
Corossol 170
Dourian 173
Garsluria 172
Grenade 177
Goyave 175
Le Jaque 179
Jujube 176
Kaki 179
Langsat - Longkong 178
Lime ou Citron Gallet 177
Litchi 169
Longane 176
Mangue 174
Mangoustan 171
Noix de Coco 178
Pastèque 168
Papaye 171
Pomelo 168
Pomme de Java 175
Ramboutan 173
Salak 173
Santol 174
Sapotille 177
Tamarin 169

Nous ne pourrions pas finir ce livre sans remercier les personnes suivantes :

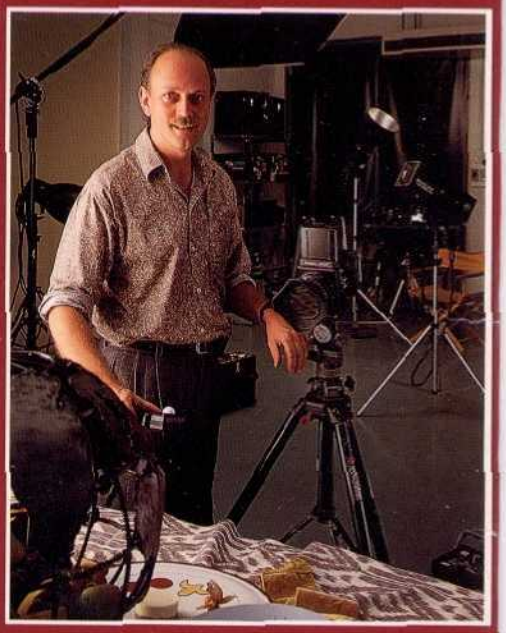
Geneviève Baudon
Patrick Guibaud
Jean-Marie Junillon
Christian Marmoret
Christian Mas

Over 150 original recipes for plate desserts plus petits four displays with detailed explanations in an easy to read appendix are presented in a superbly illustrated first section.

Fruit and ice carving is extensively covered followed by a comprehensive roundup of tropical fruits and finally, the authors detail recipes for bread.

Plus de 150 recettes originales de *desserts à l'assiette* auxquelles viennent s' ajouter des présentations de petits fours et un index de consultation aisé, tel est le contenu de la première partie de ce superbe ouvrage.

Les fruits et glaces sculptés ont également fait l'objet d'une recherche particulière au même titre que les chapitres sur les fruits tropicaux et les pains en restauration...



British born Tony Hanscomb whose Bangkok based company, First Frame Productions supplied all the photography for this book, is a photographer with an especially creative flair.

Since settling in Thailand Tony has created a whole range of innovative images for his clients in the advertising and public relations industries.

"I see my photographic work very much as part of a creative process," says Tony who is constantly seeking new ideas and inspirations.

Essentially a photographer who uses the camera much as an artist wields his brush, Tony has also gained considerable expertise in the design of computer-based images. Currently involved with innovative video techniques and applications, Tony is keen to realise the full potential of this aspect of his work whilst maintaining a high standard of photographic services for his clients throughout the region.

650 F.F.

DESSERT AU CREUX DE L'ASSIETTE

Raiffort • Tatté

"The great merit of this book is that together with excellent presentation and original recipes, it provokes new interest in the neglected art of the plate dessert."
"Superbly illustrated for easy reference, the book will hold the attention of both the amateur and professional keen to increase their knowledge."

"Outre l'originalité des recettes, la finesse des présentations, ce livre a surtout le mérite de faire renaître l'art oublié, des prestigieux desserts à l'assiette"
"Magnifiquement illustré, de consultation aisée, l'ouvrage retiendra indubitablement, l'attention de tout professionnel débutant ou expérimenté, soucieux d'enrichir ses connaissances."

Jean Millet
Président de la Confédération Nationale de la Pâtisserie Confiserie Glacerie de France
M.O.F.

Technical information
Basic temperature : 132° F
Dough temperature : 75° F
Kneading time : first speed : 5 minutes
: second speed : 10 minutes
Incorporate the onions or bacon at the end of the kneading
Resting time : 30 minutes
Weigh and shape
Proving time : 2 hours
Bake at 450° F

PAIN AU LARD OU AUX OIGNONS

Ingrédients
1000g de farine type 55
500g d'eau
30g de levure
50g de beurre
25g de sel
Améliorant
300g d'oignons sautés
ou 300g de lard revenu au beurre

Informations techniques
Température de base : 55° C
Température de la pâte : 24° C
Pétrissage : en première vitesse : 5 minutes
: en deuxième vitesse : 10 minutes
Incorporer le lard ou les oignons en fin de pétrissage
Pointage : 30 minutes
Peser et façonner
Apprêt : 2 heures
Cuisson à 230° C

BRIE OR ITALIAN BREAD

Ingredients
1000g of dough fermented for 6 hours
200g bread flour
40g butter

Technical information
Dough temperature : 75° F
Kneading time : first speed : 8 minutes
Resting time : 5 minutes
Weigh and press the dough well when shaping
Proving time : 1 hour
Bake at 450° F

Brie or Italian Bread

Black Poppy Seed, White Poppy Seed and Sesame Seed Bread

PAIN BRIE OU ITALIEN

Ingrédients
1000g de pâte fermentée durant 6 heures
200g de farine type 55
40g de beurre